

Artipan Oergranen Brood

Oergranenbrood is een uitzonderlijk samenspel van zowel gekende als vergeten ingrediënten. Met een selectie van 9 granen en zaden keren we terug naar vroeger.



Receptuur

Artipan Oergranen	100%	1.000 g
Water (*)	48%	480 g
Gist	2-2,5%	20-25 g

Zout : nog toe te voegen volgens wettelijke voorschriften.

(*) *Indicatief – Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.*

Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. waterabsorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten). Afkneden in 2de snelheid tot goed ontwikkeld deeg.
Deegtemperatuur	26 °C
Rijsschema	
Voorrijs	15-20 min
Bolrijs	20 min
Narijs	60-70 min
Decoratie	Het speciaal ontworpen sjabloon opleggen en



Bakken

bestrooien met roggebloem.

35 min / 240 °C dalend naar 230 °C (sleutel openen na 30 min)

