

Zwarte Woudbrood

Een zeer donker, aromatisch en krachtig meergranenbrood. Het Zwarte Woudbrood bevat gierst, lijnzaad en zonnebloempitten. Verlaagd in zoutgehalte en bevat gejodeerd zout.

Ingrediënten

Deegsamestelling

Artipan Zwarte Woud	100 %	1.000 g
Water (*)	55 g	550 g
Gist	2-2.5 %	25 g

Artipan Zwarte Woud bevat reeds zout.

(*) 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.

Type armkneder 5 min traag, 15-20 min snel

Deegtemperatuur 25-26 °C

Rijsschema

Voorrijs 15-20 min

Bolrijs 20 min

Narijs 60-70 min

Bakken 40-50 min / 225 °C

