

Fjord broodje

Meergranen

Artipur Fjord is een uitermate donkere, stoere en compacte broodmix voor de bereiding van een typisch Scandinavische meergranenbrood.

De mix bevat verschillende soorten granen, zaden en kruiden zoals zonnebloempitten, soja en lijnzaad.

Artipur Fjord is vezelrijk en een bron van eiwitten. Omdat hier $\pm 40\%$ minder koolhydraten aanwezig zijn dan in een doorsnee witbrood is dit een koolhydraatarmere mix.



Foto: Artipur Fjord

BAKTECHNISCHE SERVICE

HEEFT U VRAGEN, NEEM CONTACT OP MET UW BAKTECHNISCH ADVISEUR.

Fjord broodje

Samenstelling % **Vulling** %

Artipur Fjord	100
Zout	1,5
Gist	2
Water ca.	58

Werkwijze

Mengen	15 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg ca. 6 tot 8 minuten
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	500 gram
Bol – puntrijs	45 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	geheel door zadenmix
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als volkorenbrood
Baktijd	ca. 55 minuten