

EXCELLENT BRUIN

TIJD VOOR MEER...



* Lactosegehalte <= 100 mg/kg



BRUINBROOD met EXCELLENT BRUIN

Volkorenmeel	6.000 g.
Tarwebloem	4.000 g.
EXCELLENT BRUIN	500 g.
Zout	155 g.
Gist	200 g.
Water	± 6.200 g.

Kneedtijd:	8 min. langzaam 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	910 g.
Bolrij:	50 min.
Opmaken:	busmodel.
Narijs:	± 100 min.
Bakken:	250°C. aflopend met iets stoom.
Baktijd:	± 40 min.

EXCELLENT BRUIN

TIJD VOOR MEER...

VOOR BRUINBROOD MET DE MOOISTE KRUIMKLEUR EN EEN LANGE MALSHEID

- soepele deegverwerking en weinig/minder krimp van het deeg
- mooie rustige ovenwerking, geen "keyhole effect"
- goudbruine kruimkleur met een heerlijk moutaroma
- lange malsheid
- bevat natuurdesem
- lactosevrij*

* Lactosegehalte <= 100 mg/kg