

EXCELLENT KROKANT

TIJD VOOR MEER...





KROKANTE BROODJES met EXCELLENT KROKANT

Tarwebloem	10.000 g.
EXCELLENT KROKANT	300 - 500 g.*
Zout	150 g.
Gist	400 g.
Water	± 5.600 g.

* Variabele toevoeging: vers 3 %, bij verwerking via vriezer of deegconditionering 5 %.

Kneedtijd:	5 min. langzaam 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.700 g.
Bolrij:	15 min. Verdelen en opbollen. Evt. decoreren en op geperforeerde bakplaten of inschietapparaten zetten.
Narijs:	± 70 min.
Bakken:	230°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 18 min.

EXCELLENT KROKANT

TIJD VOOR MEER...

VOOR KROKANTE BROODPRODUCTEN MET EEN ONOVERTROFFEN SMAAK

- perfecte tolerantie bij diverse verwerkingsprocessen
- goudbruine kleur met een perfecte krokantheid
- mooi volume
- heerlijk aroma door speciale mouten