

EXCELLENT TARWEBOL

TIJD VOOR MEER...



EXCELLENT TARWEBOL

TIJD VOOR MEER...

VOOR EEN TARWEBOL MET HET LEKKERSTE AROMA

- perfecte machinale verwerking, minimaal "kop-staart" effect
- mooie goudbruine kruimkleur
- overheerlijk aroma
- zeer lange malsheid



TARWEBOLLEN met EXCELLENT TARWEBOL

Volkorenmeel	7.000 g.
Tarwebloem	3.000 g.
EXCELLENT TARWEBOL	1.500 g.
Zout	150 g.
Gist	500 g.
Water	± 6.200 g.

Kneedtijd:	6 min. langzaam 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.650 g.
Bolrijds:	15 min. Verdelen en opbollen. Evt. decoreren en op bakplaten zetten.
Narijs:	± 100 min. Voor het bakken de broodjes evt. afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	250°C.
Baktijd:	± 9 min.

VOLKOREN BOLLEN met EXCELLENT TARWEBOL

Volkorenmeel	10.000 g.
EXCELLENT TARWEBOL	1.500 g.
Zout	150 g.
Gist	500 g.
Water	± 6.500 g.

Kneedtijd:	8 min. langzaam 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.700 g.
Bolrijds:	15 min. Verdelen en opbollen. Evt. decoreren en op bakplaten zetten.
Narijs:	± 100 min. Voor het bakken de broodjes evt. afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Bakken:	250°C.
Baktijd:	± 10 min.