

EXCELLENT WIT

TIJD VOOR MEER...



* Lactosegehalte <= 100 mg/kg



WITBROOD met EXCELLENT WIT

Tarwebloem	10.000 g.
EXCELLENT WIT	500 g.
Zout	155 g.
Gist	200 g.
Water	± 5.800 g.

Kneedtijd:	5 min. langzaam 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	890 g.
Bolrijs:	50 min.
Opmaken:	busmodel.
Narijs:	± 100 min.
Bakken:	250°C. aflopend met iets stoom.
Baktijd:	± 35 min.

EXCELLENT WIT

TIJD VOOR MEER...

VOOR HET SMAAKVOLSTE WITBROOD

- soepele deegverwerking en weinig/minder krimp van het deeg
- mooie rustige ovenwerking, geen "keyhole effect"
- witbrood met een mooie elastische en rijpe kruim
- lange malsheid
- bevat natuurdesem
- lactosevrij*

* Lactosegehalte <= 100 mg/kg