EXCELLENT ZACHT

TIJD VOOR MEER...

IREKS

ZACHT KLEINBROOD
met EXCELLENT ZACHT

Tarwebloem	10.000 g.
EXCELLENT ZACHT	1.500 g.
Zout	150 g.
Gist	500 g.
Water	± 5.800 g.

Kneedtijd:	5 min. langzaam 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.650 g.
Bolrijs:	10 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.

EXCELLENT ZACHT

TIJD VOOR MEER...

VOOR HET LEKKERSTE EN MALSTE KLEINBROOD

- perfecte machinale verwerking, minimaal "kop-staart" effect
- wollige, zachte en gelijkmatige structuur
- zeer lange malsheid
- korte afbeet

07.19 | 2000 | 6210925 NL

IREKS

IREKS NEDERLAND B.V. | Industrieweg 81a | 5591 JL Heeze | NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00 | info@ireks.nl | www.ireks.nl