



*Gusto*



# BÖCKER DIRECT25

## Speciaal brood

Vloeibare tarwedeseem

### PRODUCTINFORMATIE

**Böcker Direct25** is een kant-en-klare vloeibare tarwedeseem. Dit product geeft het typisch aroma van milde tarwedeseem en vervangt traditionele desems.

### TOEPASSINGEN

• Broden en fijn patisserie met desemsmak

### RECEPT & VERWERKING

#### Artisanaal stokbrood

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	50 g
Water	6,5 l
Zout	120 g
<b>Böcker Direct25</b>	1 l
<b>Olympus Gold</b>	200 g

### AANDACHTSPUNTEN

**Böcker Direct25** is een stabiel tarwedeseem met lange houdbaarheid. De desem is gestabiliseerd door het toegevoegde zout en azijn.

**Böcker Direct25** bevat 5% zout en 50% water.

### VOORDELEN

Gemakkelijk te gebruiken, rechtstreeks te doseren op de bloem

Geeft duidelijk een kwaliteitsverbetering in smaak en volume van allerhande bakkerijproducten

### DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 10 min. in tweede versnelling. In een geoliede bak storten, afdekken en in de frigo laten overnachten. De volgende dag een uurtje laten bekomen op ateliertemperatuur, 350 g afwegen en half lang zetten zonder al te veel spanning te geven. Na een uur opnieuw langmaken (niet te strak) en eindrijs geven tussen deegkleedjes voor 45 min. Voorstomen en afbakken op de vloer, in ovenen op 250°C, afbakken op 230°C voor 30 min.



Wolfsakker 4-6  
T +32 9 340 42 40  
wouters.com

B - 9160 Lokeren  
E info@wouters.com

Part of  
**LIPA FAMILY**  
www.lipafamily.be