



GLORIETTE

Smaak en kleur

Geconcentreerde, aromatische mout-desemmengeling

PRODUCTINFORMATIE

Gloriette is een speciaal samengesteld product voor het vervaardigen van broden, stokbroden en pistolets met een typische gemoute, licht aangezuurde roggesmaak.

TOEPASSINGEN

- Alle broodsoorten
- Stokbroden
- Pistolets
- Krokante en zachte broodjes

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem (11,5/680)	5 kg
Voltaarwe meel	5 kg
Water	6 l
Gist	200 g
Zout	170 g
Bruno of Malto Gold	250 g
Gloriette	200-300 g

AANDACHTSPUNTEN

De kruimkleur verdonkert naargelang de dosering.

VOORDELEN

Uitstekende traditionele smaak, een kwalitatief pluspunt voor al uw broodsoorten en krokant kleingoed
Bruikbaar met alle bloemsoorten
Perfect aangepast product voor allerhande methodes broodbereiding (snel en eenvoudig)

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 4 min. in eerste en 6 min. in tweede versnelling
Deegtemperatuur 25-27°C
Eerste rijs 20 min.
Afwegen en verwerken



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