



Gusto



MADRÉ 7

Smaak

Gedroogde tarwedeseem

PRODUCTINFORMATIE

Madré 7 is een poedervormig, gedroogd tarwedeseem om al uw krokant goed, alsook uw brood een authentieke, traditionele desemsmaak en een fijn aroma te geven.

TOEPASSINGEN

- Witte broden • Pistolets • Stokbroden
- Krokante broodsoorten

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	500 g
Water	6,0 l
Zout	170 g
Olympus Gold	300 g
Madré 7	300 g

AANDACHTSPUNTEN

Om een zeer aangename, pittige, traditionele tarwedeseemsmak te bekomen in alle krokante producten alsook in wit brood, kan u ook **Gloriette** gebruiken.

VOORDELEN

Eenvoudige dosering van desem
Zeer aangename, traditionele en authentieke desemsmaak en aroma
Betere kroktheid en deegverwerking voor stokbroden

DEEGBEREIDING

Deeg kneden met een deegtemperatuur van +/- 23°C
Deeg onmiddellijk verwerken
Bolrijs 20-25 min.
Verdelen, opbollen en op plaat zetten
Narijs +/- 60 min.
Bakken: 20 min. vloeroven; 16-18 min. rotoroven