



Gusto

MADRÉ FORTÉ

Smaak

Verbeteraar voor volume en tolerantie voor bruine broden, volkorenbroden en meergranenbroden



PRODUCTINFORMATIE

Madré Forté is een poedervormige, gedroogde tarwedeseem. Dit product is uitermate geschikt om uw witte en bruine boerenbroden alsook uw artisanale krokante producten een eigen authentieke smaak te geven.

TOEPASSINGEN

- Witte broden • Bruine broden
- Stokbroden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	200 g
Water	5,8 l
Zout	170 g
Madré Forté	400 g

AANDACHTSPUNTEN

Om een zachtere smaak te bekommen kan u opteren voor **Madré 7**.

VOORDELEN

Uw dosering en bakproces geven een eigen typische broodsmak
Eenvoudige dosering
Betere verwerking van stokbroden
Een zeer breed aromaprofiel van desembrood

DEEGBEREIDING

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