



MALTO BRUN

Bruin brood

Verbeteraar voor volume en tolerantie

PRODUCTINFORMATIE

Malto Brun is een actieve, poedervormige broodverbeteraar. Een absoluut topproduct om alle bruine broodsoorten dagenlang mals en vers te houden.

TOEPASSINGEN

- Bruine broden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Witte bloem	5 kg
Volkorenmeel	5 kg
Water	5,8-6 l
Gist	200 g
Zout	170 g
Malto Brun	300 g

AANDACHTSPUNTEN

Geschikt voor remrijkskast (minder water toevoegen 1-2% voor vastere deeg)

Geschikt voor diepvriestoeepassingen in combinatie met gistbeschermer (**Frosting**, 1-2% toevoeging).

VOORDELEN

Zeer goede tolerantie

Zeer goede smaak en lange versheid

Zorgt voor een zeer mooie kruim

Krokante korst

Kruimelt of brokkelt niet

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 6 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling

Deegtemperatuur 25-27°C

Bolrijfs 20 min.

Eindrijfs 60 min. (32°C, 75% RV)

800 g brood 45 min. bakken op 240°C