



MALTO GOLD

Bruin brood

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

PRODUCTINFORMATIE

Malto Gold is een poedervormige, actieve verbeteraar voor de bereiding van bruine en volkoren broodsoorten.

Malto Gold geeft de broden een stevigere kruim.

TOEPASSINGEN

- Bruine broden
- Meergranenbroden
- Volkorenbroden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Volkoren	10 kg
Gist	200 g
Water	6,5 l
Zout	170 g
Malto Gold	1 kg op vlokken; 500-600 g voor fijn integraal

AANDACHTSPUNTEN

Tarwevlokken kan u best ½ uur laten weken voor een optimale wateropname. Daarna voegt u de overige ingrediënten toe.

VOORDELEN

Malto Gold geeft de degen een optimale verwerking. Deze broden hebben een uitstekend volume met een stevige kruim.

DEEGBEREIDING

Deeg standaard afknedden
20 min. rijs geven
Verdelen en opbollen
20 min. rijs
Rond of lang maken
60 min. eindrijs
Standaard afbakken