



# MALZYROL

## Smaak en kleur

Geroosterde roggemout voor de smaak en het kleur van broden

### PRODUCTINFORMATIE

**Malzyrol** is een poedervormig bereidingsmiddel met moutextracten om al uw bruine broden en meergranenbroden een aangename smaak en mooie, donkere moutkleur te geven.

### TOEPASSINGEN

- Bruine broden
- Meergranenbroden
- Volkorenbroden

### RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Geplette tarwe	10 kg
Gist	200 g
Water	7,5 l
Zout	170 g
<b>Malzyrol</b>	200 g
<b>Malto Brun/Malto Gold</b>	1 kg

### AANDACHTSPUNTEN

Smaak en kleur variëren sterk naarmate de dosering.

### VOORDELEN

Mooie, egale bruine kleur  
Aangenaam en authentiek aroma  
Mooie, vaste kruim

### DEEGBEREIDING

Geplette tarwe +/- 30 min. laten weken  
De andere grondstoffen toevoegen  
Het deeg kneden 6 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling  
Deegtemperatuur van 25-27°C  
20 min. bolrijs  
Afwegen en opbollen  
Eindrijs +/- 1 uur (32°C, 75% RV)  
800 g brood 45 min. bakken op 240°C



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