



NOVABRUN

Bruin brood

Verbeteraar voor bruine broden en meergranenbroden

PRODUCTINFORMATIE

Novabrun is een pastavormige, actieve verbeteraar voor de bereiding van bruine broodsoorten. **Novabrun** is speciaal ontwikkeld voor een uitstekende vershoudbaarheid met een goede slijdbaarheid van bruine broden.

TOEPASSINGEN

• Bruine broden • Meergranenbroden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Tarwebloem	6 kg
Volkoren meel	4 kg
Water	5,8 l
Gist	200 g
Zout	170 g
Novabrun	300-400 g

AANDACHTSPUNTEN

Geschikt voor diepvries in combinatie met gistbeschermer (1-2% **Frosting**).

Voor volkoren broden is er **Malto Gold**.

VOORDELEN

Novabrun geeft de broden een stevige kruim met een lichte moutkleur. Deze broden hebben een uitstekende vershouding en zijn goed slijdbaar.

DEEGBEREIDING

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