



# NOVAPAN

## Wit brood

Verbeteraar voor alle broodsoorten

### PRODUCTINFORMATIE

**Novapan** is het aangewezen pastabereidingsmiddel voor brood met extra versheid.

### TOEPASSINGEN

• Witte broden • Lichtbruine broden

### RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	200 g
Water	5,6 l
Zout	170 g
<b>Novapan</b>	200-300 g

### AANDACHTSPUNTEN

Geschikt voor de Cool-Risingmethode  
De gist tot de heft reduceren naargelang de bewaarperiode

### VOORDELEN

Goede, soepele verwerkbaarheid met optimale tolerantie  
Fijne, regelmatige kruim  
Goede slijdbaarheid  
Optimale aromaontwikkeling zorgt voor een betere smaak en geur, ook na een paar dagen  
Extra zachtheid, ook na enkele dagen

### BEREIDING VAN HET DEEG

Het deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling  
Deegtemperatuur 25-27°C  
Voorrijs +/- 30 min.  
Afwegen en opbollen  
Narijs +/- 60 min. (temperatuur rijskast 28-30°C, luchtvochtigheid 75-80%)  
Baktijd 40 min. (400 g), 45 min. (800 g)  
Baktemperatuur +/- 240°C (stoomklep openen na 30 min.)



Wolfsckker 4-6  
T +32 9 340 42 40  
wouters.com

B - 9160 Lokeren  
E info@wouters.com

Part of  
**LIPA FAMILY**  
www.lipafamily.be