



OLYMPUS FERMENT

Krokant

Verbeteraar voor volume en tolerantie



PRODUCTINFORMATIE

Olympus Ferment is het heruitgevonden krokantbroodpoeder op basis van tarwekiemdesem. Hierdoor heb je de combinatie van de optimaal tolerante verwerking met een uitstekend volume. Maar bovenal een langdurig knapperige korst met de smaak van echte pistolets.

TOEPASSINGEN

•Pistolets •Stokbroden •Recepten waarin u net iets meer tolerantie of volume nodig hebt

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	600 g
Water	6 l
Zout	170 g
Olympus Ferment	300 g

AANDACHTSPUNTEN

Eén week in de diepvries is geen enkel probleem. Voor twee weken tot twee maanden in de diepvries kan u beter **Frosting** toevoegen.

VOORDELEN

Soepele verwerking met een optimale tolerantie
Langdurig krokant
Smaak van echte pistolets

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 6 min. in tweede versnelling
Deegtemperatuur 25-27°C
Deeg 20 min. laten rusten
Verdelen en opbollen
Narijs 45-50 min.



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