



OLYMPUS GOLD

Krokant

Verbeteraar voor volume en tolerantie

PRODUCTINFORMATIE

Olympus Gold is een poedervormige verbeteraar voor de bereiding van krokante producten. **Olympus Gold** geeft de degen extra tolerantie.

TOEPASSINGEN

•Pistolets •Stokbroden •Toevoeging voor extra volume bij alle broodsoorten

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Tarwebloem	10 kg
Water	6 l
Gist	500 g (200 g voor stokbrood)
Zout	170 g
Olympus Gold	500 g (200 g voor stokbrood)

AANDACHTSPUNTEN

Voor invriesperiodes tot één week geeft **Olympus Gold** een uitstekend resultaat. Voor langere periodes is er **Frosting**.

VOORDELEN

Olympus Gold geeft de pistolets een optimaal volume en een aangename smaak. Voor een intensere smaak is er **Olympus Ferment**.

DEEGBEREIDING

Deeg standaard afkneden met 23-25°C deegtemperatuur
Direct 15-1800 g/30 stuks afwegen en opbollen
20 min. bolrijs geven
Rond of lang maken
60 min. eindrijs
Standaard afbakken



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