



OLYMPUS SUPER

Krokant

Verbeteraar voor volume

PRODUCTINFORMATIE

Olympus Super is een poedervormige verbeteraar voor de bereiding van krokante producten.

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 Super	300 g (250 g voor stokbrood)

AANDACHTSPUNTEN

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

VOORDELEN

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

DEEGBEREIDING

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