



OPTIBAKE BRUIN

Bruin brood

PRODUCTINFORMATIE

Optibake Bruin is een kosteneffectieve, pastavormige, actieve verbeteraar voor de bereiding van bruine broodsoorten. **Optibake Bruin** geeft bruine broden een lange vershoudbaarheid en een goede slijdbaarheid.

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
Optibake Bruin	300-400 g

AANDACHTSPUNTEN

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

VOORDELEN

Optibake Bruin is een kosteneffectieve broodverbeteraar voor alle bruine broodsoorten.

DEEGBEREIDING

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

broden en meergranenbroden

V
e
r
b
e
t
e
r
a
a
r

v
o
o
r

b
r
u
i
n
e



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



Optibake



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