



OPTIBAKE LUX

Luxedegen

Verbeteraar voor de fijnbakkerij

PRODUCTINFORMATIE

Optibake Lux is een kosteneffectieve verbeteraar voor fijne gistdegen. Deze luxedeegeverbeteraar geeft tolerantie aan de degen en een prima zachtheid met korte afbeet aan sandwiches. **Optibake Lux** geeft een bakstabele botersmaak en een gelere kruim.

TOEPASSINGEN

- Sandwiches • Kramiek
- Luxespecialiteiten

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Suiker	500 g
Water	4,8 l
Zout	170 g
Gist	600 g
Optibake Lux	1,5 kg

AANDACHTSPUNTEN

Verwerk uw sandwichdegen zonder voorrijs (groen werken). Zo bekomt u mooie producten zonder rimpels.

VOORDELEN

Optibake Lux is een kosteneffectieve broodverbeteraar voor luxedegen. Ideaal voor diepvriesbewaring.

DEEGBEREIDING

Deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 6 min. in tweede versnelling (afhankelijk van type kneder)
10 min. rust
Afwegen en verwerken
90 min. narijs
Instrijken met losgeklopt ei en desgewenst insnijden
Afbakken naargelang het product: sandwiches 8-10 min. op 250°C; suikerbrood 30 min. op 200°C