



OPTIBAKE WIT

Wit brood

Broodverbeteraar voor extra zachtheid en smaak

PRODUCTINFORMATIE

Optibake Wit is een kosteneffectieve broodverbeteraar om witte broodsoorten een lange malsheid en versheid te geven.

TOEPASSINGEN

- Witte broden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem (type 11,5-12,5/680)	10 kg
Gist	200 g
Water	5,6 l
Zout	170 g
Optibake Wit	200-300 g

AANDACHTSPUNTEN

Ook geschikt voor rijskast. In dit geval 1-2% minder water toevoegen om een vastere deeg te bekommen.

VOORDELEN

Optibake Wit is een kosteneffectieve broodverbeteraar voor alle witte broodsoorten.

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 3 min. in eerste versnelling en 6 min. in tweede versnelling, dit geeft een fijnere kruimstructuur

Deegtemperatuur 25-26°C

Deeg rust 20 min.

Afwegen en verwerken

Narijs van +/- 80 min.

Temperatuur rijskast 30°C en een vochtigheid van 75-80%