



OPTIMAFRESH

Wit brood

Verbeteraar voor zachtheid en tolerantie

PRODUCTINFORMATIE

OptimaFresh is een poedervormig bereidingsmiddel voor witte broodsoorten. Bevordert de versheid, het volume en de smaak.

Het eindresultaat geeft u een brood met een mooie kruim met een perfect volume en een krokante korst.

TOEPASSINGEN

• Witte broden • Lichtbruine broden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	200 g
Water	5,8 l
Zout	170 g
OptimaFresh	200 g
Facultatief: vetstof	200 g
(Kropan Cake/Larbel)	

AANDACHTSPUNTEN

Via deeglijn groen verwerken. Ook geschikt voor remrijkast en diepvries. In het laatste geval is het aanbevolen om 1-2% **Frosting** toe te voegen om de gistcellen te beschermen.

VOORDELEN

Lange vershoudbaarheid van uw brood
Ideaal geschikt voor manuele of machinale verwerking

Hogere waterabsorptie bij het bereiden van het deeg

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling

Deegtemperatuur 25-27°C

Eerste rijs 20 min.

Wegen en verwerken

Narijs van 45-60 min. (temperatuur rijkast 32°C, luchtvochtigheid 75%)

Baktijd 45 min. (240-250°C)

Stoom toevoegen bij het inoven



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