



# PANAM +

## Wit brood

Pastaverbeteraar vooral voor witte broden

### PRODUCTINFORMATIE

**Panam +** is het product voor wie versheid zoekt in zijn brood. Bruikbaar voor witte broden, lichtbruine broden en meergranenbroden. Geeft een matige ovensprong.

### TOEPASSINGEN

- Witte broden • Lichtbruine broden
- Meergranenbroden

### RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem (type 11,5-12,5/680)	10 kg
Gist	200 g
Water	5,6 l
Zout	170 g
<b>Panam +</b>	200-300 g

### AANDACHTSPUNTEN

Voor precuit toepassingen 1% minder water doseren dan normaal. 30°C kouder bakken en dit gedurende 35 minuten.

### VOORDELEN

**Panam +** geeft uw brood een fijne kruim en voorkomt uitdroging van de boterhammen.

### 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%