



# PAN-EXTRA

## Wit brood

Pastaverbeteraar vooral voor witte broden

### PRODUCTINFORMATIE

**Pan-Extra** is het product voor wie versheid zoekt in zijn brood. Bruikbaar voor witte broden, lichtbruine broden en meergranenbroden.

### 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>Pan-Extra</b>	200-300 g

### AANDACHTSPUNTEN

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

### VOORDELEN

**Pan-Extra** 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%