



PANIFRESH

Wit brood

Pastaverbeteraar vooral voor witte broden

PRODUCTINFORMATIE

Panifresh is een absoluut topproduct om alle witte, lichtbruine en bruine broodsoorten dagenlang mals en vers te houden. De tweede dag even lekker als de eerste! U verkrijgt een Belgisch brood met een uitzonderlijke malsheid en een aangename korstkleur.

TOEPASSINGEN

- Witte broden • Lichtbruine broden
- Bruine broden

RECEPT & VERWERKING

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

AANDACHTSPUNTEN

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

VOORDELEN

Na 24 uur is uw met **Panifresh** gebakken brood nog even vers als direct na het bakken. Zelfs na enkele dagen blijft uw brood uitzonderlijk mals.

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 rijkskast 30°C en een vochtigheid van 75-80%