



# PANIGOLD

## Wit brood

Verbeteraar voor alle soorten brood

### PRODUCTINFORMATIE

**Panigold** is een pastavormige verbeteraar voor de bereiding van witte en lichtbruine broodsoorten.

**Panigold** is speciaal ontwikkeld voor een uitstekende vershoudbaarheid van de broden.

### TOEPASSINGEN

• Witte broden • Lichtbruine broden

### RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Tarwebloem	10 kg
Water	5,6 l
Gist	200 g
Zout	170 g
<b>Panigold</b>	300 g

### AANDACHTSPUNTEN

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

### VOORDELEN

**Panigold** geeft de broden een mooie, fijne kruim die zacht blijft gedurende een 4-tal dagen. Dit kruim geeft minder kruimels.

### DEEGBEREIDING

Deeg standaard afknedden  
20 min. rijs geven  
Verdelen en opbollen  
10 min. rijs  
Rond of lang maken  
60 min. eindrijs  
Standaard afbakken