



Gusto



TOPPAN FERMENT

Wit brood

Broodverbeteraar

PRODUCTINFORMATIE

Toppan Ferment geeft de combinatie van een traditioneel, lekker brood met tarwekiemdesem en met lange versheid. Zo blijft het brood 'lekker vers' gedurende een 4-tal dagen.

TOEPASSINGEN

• Witte broden • Boerenbroden • Grijs en bruine broden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	200 g
Water	5,8 l
Zout	170 g
Toppan Ferment	300 g

AANDACHTSPUNTEN

Kleinere broodreeksen kunnen in precuit in combinatie met de **Toppan Ferment** gemaakt worden. Hebt u hier meer informatie over nodig? Vraag naar onze proefbakker.

VOORDELEN

De **Toppan Ferment** geeft een uitzonderlijk lange versheid.

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 6 min. in tweede versnelling
Deegtemperatuur van 25-26°C
Deeg rust 20 min.
Afwegen en verwerken
Narijs van +/- 80 min.
Temperatuur rijskast 30°C met een vochtigheid van 70-80%



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