



ULMER EISMALZ

Remrijs/Cool- Rising/Diepvries

Verbeteraar voor processen met rijsonderbreking

PRODUCTINFORMATIE

Ulmer Eismalz is een actieve, poedervormige broodverbeteraar. Een absoluut topproduct om alle bruine broodsoorten dagenlang mals en vers te houden.

TOEPASSINGEN

- Bruine broden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Witte bloem	5 kg
Volkorenmeel	5 kg
Water	5,8-6 l
Gist	200 g
Zout	170 g
Ulmer Eismalz	300 g

AANDACHTSPUNTEN

Geschikt voor remrijstkast (minder water toevoegen 1-2% voor vastere deeg)

Geschikt voor diepvriestoeepassingen in combinatie met gistbeschermer (**Frosting**, 1-2% toevoeging)

VOORDELEN

Zeer goede tolerantie

Zeer goede smaak en lange versheid

Zorgt voor een zeer mooie kruim

Krokante korst

Kruimelt of brokkelt niet

DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 6 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling

Deegtemperatuur 25-27°C

Bolrijs 20 min.

Eindrijs 60 min. (32°C, 75% RV)

800 g brood 45 min. bakken op 240°C



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