



# VITAMIN

## Mediterrane broden

Verbeteraar voor zachtheid en tolerantie in de fijnbakkerij

### PRODUCTINFORMATIE

**Vitamin** is een poedervormige verbeteraar voor tolerantie en zachtheid met een fijne, crèmige kruim.

### TOEPASSINGEN

- Turkse en Marokkaanse broden
- Ciabattas

### RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	250 g
Water	6 l
Zout	170 g
<b>Vitamin</b>	400 g
DOREERMASSA	DOSERING
Bloem	40 g
Kokend water	1 l

### AANDACHTSPUNTEN

Als alternatief voor de doreermassa kan u ook gebruik maken van ongesuikerde yoghurt.

### VOORDELEN

Goede deegtolerantie  
Zachte broden  
Broden blijven langer vers  
Mooie, crèmige kruim

### DEEGBEREIDING

Het deeg kneden 6 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling  
Bolrijs 15-30 min.  
Instrijken met doreermassa  
Degen de gewenste vorm geven en indien gewenst met sesam of een weinig kummel bestrooien  
Narijs van 90 min.  
Afbakken 15 min. op 225°C