



Pani Excel White

Wit brood

Excellente broodverbeteraar in handige poedervorm

INFORMATIE

Pani Excel White is een actieve, poedervormige broodverbeteraar. Een absoluut topproduct om wit en licht bruin brood dagenlang mals en vers te houden.

TOEPASSINGEN

- Witte en licht bruine broden

RECEPT & VERWERKING

INGREDIËNTEN	DOSERING
Bloem	10 kg
Gist	200 g
Water	5,8 l
Zout	170 g
Pani Excel White	300 g

AANDACHTSPUNTEN

Heerlijk mals brood met de smaak en geur van vers gebakken brood

VOORDELEN

- Zeer goede tolerantie
- Zeer goede smaak en lange versheid
- Zorgt voor een zeer mooie kruim
- Krokante korst

DEEGBEREIDING

- Het deeg kneden 4 min. in eerste versnelling en 4 min. in tweede versnelling
- Deegtemperatuur 25-27°C
- Eerste rijs 20 min.
- Wegen en verwerken
- Narijs van 45-60 min. (temperatuur rijskast 32°C, luchtvochtigheid 75%)
- Baktijd 45 min. (240-250°C)
- Stoom toevoegen bij het inovenen



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