



## Recept

# Bruin tarwebrood

## met vloeibare verbeteraars

Met dit recept, gebaseerd op de vloeibare verbeteraars, maakt u een heerlijke brood. Met Konings Liquid Basis verbeteraar en Konings Liquid Extra vermalser heeft u een meer en sneller rijzend rendement. Het vloeibare 'all-in' broodverbetermiddel is de perfecte basis voor het dagelijks broodassortiment en biedt voldoende ruimte voor variatie en persoonlijke voorkeur.

### Werkwijze

Kneden:	Van alle grondstoffen een soepel en afgekneed deeg kneden.
Afwegen:	Na het kneden het deeg afwegen.
Voorrijstijd:	Circa. 45 minuten in bollen of puntenkast.
Opmaken:	Na de voorrijstijd het deeg opmaken en modelleren.
Narijstijd:	ca. 70 minuten bij 32°C (85%RV)
Deegtemperatuur:	26 a 27°C
Afwegen:	925 gram
Bakken:	Ca. 40 minuten bij 260°C

### Basisrecept

<b>Bruin tarwebrood</b>		10 kg
Volkorenmeel	50%	5 kg
Tarwebloem	50%	5 kg
Koningsgist	2.2%	220 g
Konings Liquid Basis verbeteraar	0,5%	50 g
Konings Liquid Extra vermalser	0,5%	50 g
Zout	1.3%	130 g
Water	Ca. 58%	Ca. 5,8 L
Optie: Aroma bruin**	0,5%	50 g

\*Konings Liquid Basis verbeteraar 20% zout!



Global Expertise, Local knowledge.

# We know baking!

**AB Mauri Netherlands NV**

Mijlweg 77 - 3316 BE Dordrecht

Postbus 193 - 3300 AD Dordrecht

tel +31 78 652 56 00

fax +31 78 618 50 88

www.abmauri.nl

info.nl@abmauri.com