



Recept

Volkorenbrood 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: | 960 gram |
| Bakken: | ca. 40 minuten bij 260°C |

Basisrecept

| | | |
|--|------------|-----------|
| Volkoren brood | | 10 kg |
| Volkorenmeel | 100% | 10 kg |
| Tarwebloem | 1% | 100 kg |
| Koningsgist | 2.2% | 220 g |
| Konings Liquid Basis verbeteraar | 0,7 - 0,8% | 70- 80 g |
| Konings Liquid Extra vermalser | 0.3% | 30 g |
| Zout* | 1.3% | 130 g |
| Water | Ca. 65% | Ca. 6.5 L |
| Voor extra smaak en aroma Aroma bruin** | 1% | 100 g |
| Afhankelijk van kwaliteit volkorenmeel: Gluten | 1% | 100 g |

*Beide verbeteraars bevatten 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