



Recept

Wit 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:	890 gram
Bakken:	Ca. 40 minuten bij 260°C

Basisrecept

Wit tarwebrood		10 kg
Tarwebloem	100%	10 kg
Koningsgist	2%	200 g
Konings Liquid Basis verbeteraar	0,5%	50 g
Konings Liquid Extra vermalser**	0,25%	25 g
Zout*	1,4%	140 g
Water	53%	5,3 Liter

*Konings Liquid Basis verbeteraar bevat 20% zout!

**Eventueel



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