



GOURMETBAS BRÖDMIX

ÖVERSIKT

Läcker artesisk brödblandning.

ANVÄNDNING

Vetemjöl 1200 g
Gourmet 500 g
Torrijäst 20 g
Vatten ca 1000 g

Blanda alla ingredienser i 2 minuter långsam och 12 min snabbt. Låt degen vila i en oljig skål i ca 60-120 minuter. Forma noggrant degen i bröd. Torkumlare 60 min.

Degvärme: 26-28 ° C
Inledande temperatur: 230 ° C
Ånga: ca 20 sek.
Baktemperatur: 200 ° C
Baktid (550 g): ca 25 min.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
4001	20 kg	Säck	



LAGRING

Torr och sval



KATEGORI

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas



HÅLLBARHETSTID

360 dagar



FÄRDIG PRODUKT

Bröd