



MAJSBRÖDMIX

ÖVERSIKT

Brödblandning med hela majsbitar. De ger brödet en distinkt smak och färgstark insida.

ANVÄNDNING

Grundrecept:

Vatten 1050 g

Corn Bread Mix 800 g

Torr jäst 25 g

Vete mjöl ca 1550 g

(Färsk jäst = torrjäst x 3, reducera vatten 50 g)

Blanda ingredienserna i en mjuk deg. Normal blandningstid. Denna manual är lämplig för både grundläggande recept.

Degvärme: 28 ° C

Lyfttid: 37 ° C ca 45 min.

Ånga: ca 20 sek.

Vilotid 10 min.

Bakpanna: 210 ° C

FÖRPACKNING

Kod
3922

Storlek
20 kg

Typ
Säck

Antal enheter på lastpallar



LAGRING

Torr och sval



KATEGORI

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



FÄRDIG PRODUKT

Bröd