



## MULTISEED (20 KG)

### ÖVERSIKT

Läcker fröhaltig brödblandning.

### ANVÄNDNING

Vatten ca 1050 g  
Multiseed 1000 g  
Torrijäst 20 g (Färsk jäst = torrijäst x 3, reducera vatten 50 g)  
Vete mjöl 1000 g

Blanda ingredienserna i en mjuk deg. Normal blandningstid.

Degvärme: 26-28 ° C  
Lyfttid: 37 ° C ca 60 min.  
Ånga: ca 20 sek.  
Vilotid 15 min.  
Inledande temperatur: 230 ° C  
Baktemperatur: 200 ° C  
Baktid (550 g): ca 25 min.

### FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
3918	20 kg	Säck	

**LAGRING**

Torr och sval

**HÅLLBARHETSTID**

240 dagar

**KATEGORI**

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas

**FÄRDIG PRODUKT**

Bröd

**VARUMÄRKEN**

Multiseed