



MULTISEED E-NUMMERFRI

ÖVERSIKT

Läckra brödblandning utan tillsatser.

ANVÄNDNING

Vatten ca 1050 g
Multiseed E-nummerfri 1000 g
Torr jäst 25 g
Vete mjöl 1000 g
(Färsk jäst = torrjäst x 3, reducera vatten 50 g)

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

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
3939	20 kg	Säck	

**LAGRING**

Torr och sval

**HÅLLBARHETSTID**

240 dagar

**KATEGORI**

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas

**FÄRDIG PRODUKT**

Bröd

**VARUMÄRKEN**

Multiseed