



MÜSLIBRÖD MIX

ÖVERSIKT

Brödblandning för att göra gott mueslibröd. Innehåller inte torkad frukt.

ANVÄNDNING

Blanda ingredienserna i en smidig deg (26-28 ° C). Låt degen vila i 10 minuter, hacka (400g / bröd) och form. Lyfta i 45 minuter vid 37 ° C. Baka i ugnen vid 220 ° C i 10 sekunder genom att ånga i början.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Typ	Antal enheter på lastpallar
3934	20 kg	Säck	



LAGRING

Torr och sval



KATEGORI

Brödbas och brödförbättrare, Brödbas



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



FÄRDIG PRODUKT

Bröd