



TOMATBRÖDMIX

ÖVERSIKT

Soltorkade tomater, oregano och vitlök smaklig brödblandning.

ANVÄNDNING

Vatten 1060 g

Tomatbrödblandning 920 g

Torr jäst 25 g

Vete mjöl ca 920 g

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

Blanda ingredienserna i en mjuk deg. Rör långsamt i 8-9 minuter.

Degvärme: 27-28 ° C

Lyfttid: 37 ° C ca 50 min.

Vilotid 15 min.

Inledande temperatur: 230 ° C

Bakningstemperatur: 210 ° C

Ånga: ca 20 sek.

Baktid (550 g): ca 25 min

FÖRPACKNING

Kod
3912

Storlek
25 kg

Typ
Säck

Antal enheter på lastpallar



LAGRING

Torr och sval



KATEGORI

Brödbas, Brödbas och brödförbättrare



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



FÄRDIG PRODUKT

Bröd