

Exsensa kleinbrood



Bloem	100,0 %	10.000 gram
Exsensa kleinbroodpoeder	15,0 %	1.500 gram
Zout	1,8 %	180 gram
Gist	6,0 %	600 gram
Water	54,0 %	5.400 gram

Exsensa is de nieuwe lijn bijzonder hoogwaardige mixen. De kwalitatief hoogstaande producten staan garant voor kleinbrood waarmee u de zintuigen van uw klant tot het uiterste zult prikkelen. Zonder uitzondering!

Kneden: Van de grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden.

Deegtemperatuur: 26 graden.

Afwegen: 1700 gram voor 30 stuks en de deegstukken opmaken als bol.

Bolrijs: 20 minuten.

Vormen: Verdelen met vedeler/opboller.

Narijs: 70 minuten

Bakken: Circa 8 minuten bij 280 graden

Tip: Exsensa klein laat zich ook uitstekend verwerken via de remrijkskast.

Bij gebruik kleinbroodstraat na kneden het deeg direct verwerken.

Bij het maken van puntjes de opgebolde deegstukjes ongeveer 10 minuten laten los komen.