

Exsensa bruinbrood

| | | |
|---------------|---------|-------------|
| Meel/Bloem | 100,0 % | 10.000 gram |
| Exsensa Bruin | 4,0 % | 400 gram |
| Gist | 2,2 % | 220 gram |
| Water | 60,0 % | 6.000 gram |
| Zout | 1,8 % | 180 gram |

Exsensa is de nieuwe lijn bijzonder hoogwaardige mixen. De kwalitatief hoogstaande producten staan garant voor bruinbrood 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: 890 gram.

Bolrijs: 45 minuten.

Vormen: Als grootbrood modelleren.

Narijs: 70 minuten bij 32 graden (85% RV)

Bakken: Circa 35 minuten bij 260 graden.