

**Exsensa witbrood**

Bloem	100,0 %	10.000 gram
Exsensa witbrood	4,0 %	400 gram
Zout	1,8 %	180 gram
Gist	2,2 %	220 gram
Water	54,0 %	5.400 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 afgekneet deeg kneden.

**Deegtemperatuur:** 26 graden.

**Afwegen:** 880 gram.

**Bolrijs:** 45 minuten.

**Vormen:** Als grootbrood modelleren.

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

**Bakken:** Circa 35 minuten bij 260 graden.