

Key One is een broodverbeteraar die ingezet kan worden bij zowel wit-, bruin-, volkoren- als meergranenbrood. Key One is niet geschikt bij de productie van vetrijke producten (croissants, brioches, sandwiches, ...).

Key One :

- bevat geen vetstoffen noch emulgatoren, is 100% plantaardig en bevat geen te declareren E-nummers.
- zorgt voor een goede vershouding en tevens voor tolerante degen en een mooi broodvolume.
- bestaat uit een tolerantie tarwebloem, ascorbinezuur en enzymes.



Recept

Deegsamenvestelling	Wit brood	Bruin-/tarwebrood	Volkoren-/meergranenbrood
Bloem	100 %	50 %	-
Meel	-	50 %	100 %
Key One	0,4 % à 0,6 %	0,5 % à 0,8 %	0,8 % à 1 %
Water	± 55 %	± 58 %	55 à 60 %
Zout	Volgens locale wetgeving		
Gist	2 %	2 %	2 %

Werkwijze

Kneden	Wit brood	Bruin-/tarwebrood	Volkoren-/meergranenbrood
Type spiral	2 min. traag, 6 min. snel	2 min. traag, 7 min. snel	3 min. traag, 7 min. snel

Deegtemperatuur	26 à 27 °C
Met Voorrijs	10 à 20 min.
Bolrijs	20 min.
Narijs	60 à 70 min.
Met verlengde bolrijs	30 à 45 min.
Narijs	70 à 80 min.
Bakken	± 35 min. bij 240 °C