

Zacht kleinbroodverbeteraars

Poeders

LUXUS is de verbeteraar voor alle zachte broodsoorten. Luxus garandeert puntjes met een bijzondere malsheid, een dagenlange vershouding en een witte, wollige kruim. De korst krijgt een mooie goudbruine kleur. Zowel geschikt voor de klassieke verwerking als voor de kleinbroodstraat.

SOFTY is een geconcentreerde verbeteraar voor zacht kleinbrood. De klemtoon ligt op vershouding en volume. De bijdrage in melkproducten is minimaal. Dosering 2-4% op de bloem.

Receptuur per 1000g bloem

Verbeteraar	Water	Gist	Zout
150 g	550 g	50-60 g	17 g (B)-18 g (NL)
Kneder		Bakken	
Het deeg maximaal kneden		8' op 270-280 °C	

(Puntjes worden met water besproeid direct na het afbakken).

Verbeteraar	Water	Gist	Zout	Margarine	Suiker
35 g	530 g	70 g	18 g	100 g	9 g
Spiraalkneder					
Traag			Snel		
2 min.			4 min.		

Melkbroodverbeteraars

Poeders

LACTIVIT gedoseerd aan 8% op het bloemgewicht zorgt dat voldaan is aan alle bepalingen van het broodbesluit betreffende melkbrood. Lactivit garandeert een rustige bakaard. De korst scheurt niet los en de kruim is zacht, wollig en heel gelijkmatig. Extreme vershouding en aantrekkelijke roodbruine korstkleur zijn twee extra troeven. Het melkvet is het enige dierlijke vet in Lactivit. De emulgatoren zijn geproduceerd vanuit plantaardige grondstoffen. In combinatie met Luxus kan Lactivit ook als basis dienen voor de bereiding van melkbollen en melkpuntjes (bvb. 8% Lactivit + 10% Luxus).

Receptuur per 1000g bloem

Verbeteraar	Water	Gist	Zout
80 g	560-580 g	30 g	17 g (B)- 18 g (NL)
Spiraalkneder			
Traag		Snel	
2 min.		5 à 7 min.	