

MISTRAL



Mistral is een standaard bloemsoort.



MISTRAL

RECEPTUUR

Mistral	100%
Zout	1,7%
Gist	2%
Forti Fresca wit	3%
Water	ca. 57 à 59%

WERKWIJZE

Mengen	7 min. langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Massarijs	25 min.
Bol-puntrijs	20 min.
Decoreren	Naar eigen inzicht
Narijs	ca. 60 min.
Afwerken / insnijden	Naar eigen inzicht
Bakken	Als witbrood



KENMERKEN

- Standaard tarwebloemsoort
- Type T55
- Eiwit/As: 11,5/680



TOEPASSING

- Groot witbrood
- Klein witbrood
- Boerenbrood
- Stokbrood

