

NATURAL EXTRA



Natural Extra is een 51% volgraanmeel van tarwebloem met tarwezemelen.



NATURAL EXTRA

RECEPTUUR

Natural Extra	100%
Zout	1,7%
Gist	2%
Forti Fresca Bruin	3%
Water	ca. 60-62%

WERKWIJZE

Mengen	7 min. langzaam
Kneden	Tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Voorrijs	20 min.
Afwegen	Vrij
Bol- puntrijs	20 min.
Opmaken	Vrij
Narijs	ca. 60 min.
Afwerken / insnijden	Vrij
Bakken	Als tarwebrood



KENMERKEN

- Gemakkelijk te verwerken
- Mooi bakvolume



TOEPASSING

- Licht en fijn groot bruin brood
- Licht en fijn klein bruin brood