

BACCARA



Baccara is een standaardbloem met een standaard asgehalte.



BACCARA

RECEPTUUR

Baccara	100%
Zout	1,5%
Gist	2%
Witbroodpoeder	3%
Water	ca. 57%

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol- puntrijs	50 minuten
Opmaken	als busmodel
Decoreren	naar eigen inzicht
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als witbrood



KENMERKEN

- Standaard broodbloem
- Hoge eiwitkwaliteit
- Mooie bakaard



TOEPASSING

- Groot witbrood
- Klein witbrood
- Gevuld brood

