



Provencaalse pavé

Grondstof	%	g
Bloem 11,5/680	100	10000
Water	67	6700
Zout	1,7	170
Bruggeman+ (Kastalia)	2 (3)	200 (300)
Croustilis Plus	1,4	140
Livendo Crème De Levain	8	800
Tomaten zongedroogd	15	1500
Provencaalse kruiden	0,5	50
Gehakte zwarte olijven	10	1000
Zoete paprikapoeder	0,3	30
Zoutgehalte aan te passen aan lokale wetgeving		20590



Mengen + kneden	3' + 4'
Mengen	vulling 1'
Deegtemperatuur	24°C
Bulkrijs	30'
Doorslag	
Bulkrijs	70'
Verdelen	Opentrekken tot 2-3cm dikte, verdelen
Narijs	op deegkleedjes
Bakken	Op ovenvloer, 22' bij 225°C met stoom, sleutel open 7' voor einde baktijd



De keuze van de juiste gist is erg belangrijk voor u. Onze complete Bruggeman+ gist maakt uw werk en uw leven aangenamer, en stelt u in staat luchtig en smakelijk brood te bakken. Tel daarbij onze onberispelijke professionele dienstverlening en u weet waarom duizenden bakkers reeds jarenlang voor Algist Bruggeman kiezen.

Kastalia is een dispenser die Bruggeman+ gist in gekoelde, vloeibare vorm doseert via een bag-in-box, verpakt onder de beste hygiënische omstandigheden.



Croustilis Plus is een bereidingsmiddel voor krokante producten en viennoiserie, speciaal aanbevolen voor de productie van brood met een krokante korst zoals pistoletbroodjes, stokbrood, speciale broden, piccolo's en viennoiserie gemaakt volgens de directe en/of de remrijsmethode.



Crème De Levain is een actieve levende dessem in vloeibare vorm, verkregen uit de natuurlijke fermentatie van graan uit de biologische landbouw. De toepassingen in de broodbereiding zijn zeer talrijk : busbrood, stokbrood, speciaal brood, toastbrood, brioche's, gerezen bladerdeeg, enz ...

19-4-2022 - P; 1/1

Gist

Levure

Desems

Levains

Broodverbeteraars

Améliorants

Mixen & premixen

Mixes & prémixes