



Kurkuma en tomatenbrood met maanzaad

Grondstof	%	g
Bloem 11,5/680	100	10000
Kurkuma	1,5	150
Bruggeman+ (Kastalia)	2 (3)	200 (300)
Zout	2	200
Livendo Crème De Levain	10	1000
Pulso Pain Minute Fresh Concept	4	400
Blauw maanzaad	10	1000
Tomaten zongedroogd	20	2000
		14950

Zoutgehalte aan te passen aan lokale wetgeving



Mengen + kneden	5' + 6'
Deegtemperatuur	25°C
Toevoegen	Maanzaad en zongedroogde tomaten
Mengen	3-4'
Bulkrijs	15'
Doorslag	
Bulkrijs	15'
Afwegen	450 gram
Bolrijs	15'
Opmaken	Batard
Narijs	30' in rijsmantjes
Bakken	22' bij 240°C --> 220°C
Afkoelen	
Schokvriezen	45'
Bewaren	Verpakt bewaren bij -18°C

Voor het afbakken laten ontdooien.
Afbakken gedurende 6 minuten op 220°C



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.

19-4-2022 - P; 1/2

Gist
Levure

Desems
Levains

Broodverbetersaars
Améliorants

Mixen & premixen
Mixes & prémixes



Kurkuma en tomatenbrood met maanzaad



Crème De Levain is een actieve levende desem 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, brioches, gerezen bladerdeeg, enz ...



Een innoverend concept voor bake-off producten, de oplossing voor afschilferen van de korst. Pain' Minute ® is een gepatenteerd concept waarmee U een diepgevroren of gekoeld bake off-brood binnen 5-7 minuten kan afbakken.