BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Krokantbrood

TEFF TRIANGELS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Telffbroodmix	1.000
Tarwemeel	0.500
Gist	0.038
Water	0.975
Water (inwassen)	0.150
Totaal gewicht:	2.663

METHODE

Kneed tijd: 3 min-10 min.
Deegtemperatuur: 27?C.
bulkrijs: 60 min
uitrollen: 7 mm.
snijden: In gewenste vorm
Decoreren: naar eigen inzicht
RV rijskast: 85%-32?C.
Narijs: Ca. 30 minuten.
Baktemperatuur: 230 -220 ?C.
Tijd: Ca. 15 minuten (voorgebakken)