BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

BÄSTA-BAS

ÖVERSIKT

Bästa-bas är en brödbas som med fördel används för bakning av tyngre saftigare rågbröd med ett tätt inkråm och mjuk textur. Basen innehåller två olika surdegar, olika råg-komponenter och malt.

Bröd bakat på Bästa-bas ger en känsla av hög kvalitet och karaktäriseras av rågsmak med en nötig och lätt syrlighet. Basen är särskilt lämplig för produktion av sammanskuvat bröd och bröd bakade i formar och brödkorgar.

En brödbas effektiviserar produktionen genom att uppvägningstid minskar och hantering av ingredienser förenklas – brödbasen kan ersätta upp mot tjugo olika ingredienser.

Produktionen säkras upp och risken för feldosering minskar samtidigt som jämnare kvalitet av bakresultatet garanteras.

Upptäck alla hälsosamma anledningar till att baka med fullkorn **här!**

Redo att börja baka med bästa-bas? **Klicka här** för att komma till receptet!

ANVÄNDNING

Se recept.

INGREDIENSER

siktat RÅGmjöl, klippta RÅGkärnor, VETEmjöl, torkad surdeg (RÅG, VETE), RÅGmjöl, linfrö, vegetabilisk olja (raps), solrosfrö, salt, fiberrikt VETEmjöl, VETEGLUTEN, maltmjöl (KORN), enzym

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
392412	20 kg	Säck	30x20

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,600.00
Energi (kcal)	380.00
Fett (g)	12.00
därav mättat (g)	1.00
Kolhydrater (g)	48.00
därav sockerarter (g)	2.00
Protein (g)	13.00
Natrium (g)	2.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1	
Ingrediens	KG
Vatten	1.050
Bagerisikt	1.200
Bästa-Bas	0.600
Ljus Sirap	0.170
Torrjäst	0.025
Färskjäst = Torrjästen x 3, samt minska vatten 50 g.	-
	Total vikt: 3.045

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en vek men smidig deg. Normal körtid. Degtemperatur: 28-29 °C Liggtid: 10 min Jästid: 37 °C ca. 50 min Ingångstemperatur: 230 °C Ånga: ca. 20 Sek Baktemperatur: 200 °C Baktid: (600 gr) ca. 30 min

LAGRING

Svalt och torrt 15-20 °C, max 65% luftfuktighet

HÅLLBARHETSTID

240 dagar

PRODUKTTYP

Pulver

ALLERGENER

Gluten (vete, korn), Gluten (råg)

KATEGORI

Brödbaser

FÄRDIG PRODUKT

Rågbröd