



BAKELS MAJSBAS

ÖVERSIKT

Majsbas är en brödbas som producerar saftigt bröd med en rund smak och en karaktäristisk gul färg. Hela bitar av majs tillsammans med solrosfrön gör brödet matigt och ett inkråm med struktur. Passar till de allra flesta applikationer.

Brödbasen är lättarbetad och ger ett jämnt och bra resultat av smak, bakstabilitet och volym. Är tålig för hantering och kan kylförvaras över natt och fortfarande ge samma höga kvalitet på det bakade brödet.

En brödbas effektiviserar produktionen genom att uppvärmningstid 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.

ANVÄNDNING

Se recept.

INGREDIENSER

VETEmjöl, majsbitar, solrosfrö, VETEGLUTEN, salt, vegetabilisk olja (raps), mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyrastrar (E472e), gurkmeja, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
392213	20 kg	Säck	20x20

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,600.00
Energi (kcal)	380.00
Fett (g)	9.00
därav mättat (g)	3.00
Kolhydrater (g)	59.00
därav sockerarter (g)	1.00
Protein (g)	12.00
Natrium (g)	1.00

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1

	KG
Ingrediens	
Vatten	1.050
Majsbitar	0.800
Torrjäst	0.025
Lecimax 2000	0.015
Vetemjöl	1.550
Salt	-

Total vikt: 3.440

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normal körtid. Degtemperatur: 28 °C Liggtid: 10 min Jästid: 37 °C ca. 45 min Ånga: ca. 20 Sek Baktemperatur: 210 °C



LAGRING

Torrt, rumstemperatur ej över 25°C och max 65% luftfuktighet.



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete)



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Fiberrikt, Formbröd, Fralla, Knäckebröd, Ljust bröd, Skorpor, Stenugnsbakat bröd



VARUMÄRKE

Bakels