



MULTIBAS

ÖVERSIKT

Multibas är en aromatisk brödbas fylld av fröer.

Innehåller även surdeg som i kombination med övriga ingredienser ger en karaktäristisk smak.

ANVÄNDNING

Se recept.

INGREDIENSER

solrosfrö, linfrö, VETEmjöl, pumpafrö, HAVREgryn, RÅGmjöl, VETekli, VETEGLUTEN, torkad surdeg (VETE), salt, socker, emulgeringsmedel solroslecitin, mjölbehandlingsmedel askorbinsyra, enzym

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
392911	20 kg	Säck	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,850.00
Energi (kcal)	440.00
Fett (g)	25.00
därav mättat (g)	2.50
Kolhydrater (g)	30.00
därav sockerarter (g)	4.00
Protein (g)	19.00
Natrium (g)	1.50

ARBETSBESKRIVNING

Grupp 1

	KG
Ingrediens	
Vatten	1.050
Multibas	0.700
Torrjäst	0.020
Vetemjöl	1.300

Total vikt: 3.070

DESCRIPTION

Blanda ingredienserna till en smidig deg. Normala körtider. Degtemperatur: 26-28°C Liggtid: 15 minuter Jästid: 37°C, ca 45 min Ingångstemperatur: 230°C Ånga: ca 10 sek Baktemperatur: 200°C Baktid: (550 g) ca. 22 minuter



LAGRING

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



HÅLLBARHETSTID

240 dagar



PRODUKTTYP

Pulver



ALLERGENER

Gluten (vete, havre, råg)



KATEGORI

Brödbaser



FÄRDIG PRODUKT

Baguette, Formbröd, Fristående bröd