



Acti Levain R

RECEPTEN

Stokbrood wit

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Tarwebloem	2000 g
Water	1120 g
Acti Levain R	300 g
Koningsgist	20 g
Zout	40 g
Unipan Crusty +	20 g



WERKWIJZE DIRECT PROCES	
Kneden	3 min 1 ^e versnelling en 5 min 2 ^e versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Afwegen	350 g. Ovaal vormen.
Voorrijs	20 min.
Vormen	Baguette vormen en op een bakdoek leggen.
Narijs	Tussen 50 en 75 min.
Bakken	250°C dalend naar 230°C.

WERKWIJZE VIA REMRIJS OF KOELING	
Kneden	3 min 1 ^e versnelling en 5 min 2 ^e versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Afwegen	350 g. Ovaal vormen.
Voorrijs	20 min.
Vormen	Baguette vormen en op een bakdoek leggen.
Remrijs /koeling	In de koeling plaatsen of via remrijs verwerken voor bakken de dag erna. Laat het deeg langzaam rijzen bij lage temperatuur.
Bakken	250°C dalend naar 230°C.

La Parisienne¹⁸⁸⁶
Levures Ingrédients

AB | MAURI

An Aromaferm™ product



AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com