



# Acti Levain R

RECEPTEN

## Wit brood



INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID
Tarwebloem	3000 g
Water	1675 g
Acti Levain R	450 g
Koningsgist	45 g
Zout	51 g
Exsensa Pasta Compleet	30 g

WERKWIJZE DIRECT PROCES	
Kneden	3 min 1 <sup>e</sup> versnelling en 5 min 2 <sup>e</sup> versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Afwegen	600 g.
Voorrijs	30 min.
Vormen	Naar wens.
Narijs	Tussen 50 en 75 min.
Bakken	250°C dalend naar 230°C

WERKWIJZE VIA REMRIJS OF KOELING	
Kneden	3 min 1 <sup>e</sup> versnelling en 5 min 2 <sup>e</sup> versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Afwegen	600 g.
Voorrijs	30 min.
Vormen	Naar wens.
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 Parisienne<sup>1886</sup>  
Levures Ingrédients

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

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