



Pavé Arôme Levain liquide

Recept

Arôme de Levain is een vloeibare bereiding op basis van gefermenteerd roggemeel. Een perfecte beheersing van de gebruikte micro-organismen en het fabricageproces garandeert de gelijkmatigheid van het eindproduct. Arôme de Levain is ontwikkeld voor de toepassingen bij verkorte rijstprocessen en zorgt voor een betere smaak, een langere houdbaarheid en heeft een antischimmel-effect.

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	63,00
Zout	1,7 - 1,8
Pain Minute	1,70
Kastalia	3,00
Arôme Levain Liquide	4,00



Werkwijze	
Mengen	5 min
Kneden	6 min
Deegtemperatuur	24°C
Bulkrijs	1 uur
Verdelen en vormgeven	Rechthoeken van +/- 150g
Narijs	1 uur bij 28°C op doek
Bakken	10 min / 240°C op de ovenvloer met stoom
Afkoelen	35°C kerntemperatuur
Invriezen	30 min op -30°C
Bewaren	-18°C
Afbakken	3 min bij 220°C zonder stoom
Afkoelen	10 min

