



Brood met cashewnoten en vijgen

Recept

Croustilis sluit blaasvorming uit. Croustilis is dé garantie voor geslaagde bakkerijproducten, ongeacht de remrijs dankzij de gepatenteerde formule.

Croustilis garandeert een optimaal volume en verbetert de houdbaarheid. De unieke combinatie van de ingrediënten laat een veel hogere absorptie van de degen toe.

Croustilis verbetert de rijskwaliteit, behoudt de kwaliteit van de gistingsactiviteit en zorgt voor een open insijding.

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	62,00
Zout	1,70
Crème de Levain	7,00
Bruggeman +	2,80
Croustilis	1,00
Cashewnoten	8,00
Gehakte vijgen	30,00



Méthode

Mengen + kneden	3 min + 7 min
Deegtemperatuur	27°C
Mengen	Noten en vijgen 1 min
Bulkrijs	2 uur bij 28°C
Verdelen/Vormgeven	450g, opbollen
Rusten	20 min
Opmaken	langmaken en gebogen laten rijzen
Narijs	1 uur bij 34°C
Bakken	30 min bij 225°C met stoom

