



Pavé Relax Bordeaux – Arôme Levain Liquide

Recept

Relax Bordeaux is een compleet broodbereidingsmiddel voor alle broodtypes. Relax Bordeaux bevat gedeactiveerde gist. De werking van de gedeactiveerde gist garandeert een snellere deegontwikkeling tijdens het kneden. Het deeg wordt soepeler, waardoor de opmaak gemakkelijker verloopt en de krimp en veerkracht van het deeg verminderd worden.

De snellere ontwikkeling en soepelheid van het deeg zorgen voor een kortere kneedtijd, verminderde oxidatie en behoud van het natuurlijk aroma van de gebruikte meelsoorten. Relax Bordeaux verbetert het uitzicht van de broden. Relax Bordeaux verhoogt het volume van de broden aanzienlijk en zorgt voor een fijne en krokante korst.

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	70,00
Zout	1,70
Relax Bordeaux	1,00
Bruggeman +	1,50
Arôme Levain Liquide	5,00



Werkwijze

Mengen + kneden	3 min + 8 min
Deegtemperatuur	23-25°C
Bulkrijfs	1 uur, doorslag, 1 uur
Verdelen en vormgeven	Vierkant of rechthoek van 3 – 5 cm dikte,+/-200g
Narijs	40' op doek
Bakken	In vloeroven, 28 min / 220°C met stoom

