

SOFT BREAD 50%

BAKERY SOFT BREAD

Concentrated mix for bread, suitable for savory and sweet recipes including: sliced bread, soft bread, but also croissants and puff pastry, focaccia and soft pizza in the pan.

An extremely versatile mix that guarantees **excellent performance** and a **long-lasting softness** for medium-lasting products (7-10 days).

- With sourdough from natural drying
- Without emulsifiers, based on natural enzymes only
- Prolonged softness for medium-life products
- Suitable for customized doughs and for the creation of new and innovative recipes
- Can be combined with other mixes



MODALITÀ D'USO



Croissant



Focaccia



Pane



Pane per hamburger



Pane per hot dog



Pizza

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Milch

Cross-contaminations



Soja



Senf



Semi

INFO

Advantages

- Langanhaltende Weichheit für Produkte mit mittlerer Haltbarkeit

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Geeignet für individuelle Teige und für die Kreation neuer und innovativer Rezepte
- Möglichkeit der Kombination mit anderen Mischungen

Claims

- Mit getrocknetem Sauerteig aus natürlicher Fermentation
- Ohne Emulgatoren, nur auf Enzymbasis

Details

Konzentrierte Backmischung für Brot, geeignet für herzhaft und süße Rezepte, darunter: Toastbrot, weiche Brötchen, aber auch Milchcroissants und Blätterteiggebäck, Focaccia und weiche Pizza aus dem Ofen.

Eine äußerst vielseitige Mischung, die eine hervorragende Leistung und eine lang anhaltende Weichheit für Produkte mit mittlerer Haltbarkeit (7-10 Tage) garantiert.

Dank der 50%igen Konzentratmischung kann der Handwerker seiner Fantasie freien Lauf lassen und den Teig durch Zugabe von Mehl und/oder Zutaten nach Belieben individuell gestalten.

Beschreibung

Konzentriertes Präparat ohne Emulgatoren für die Herstellung von weichem Brot.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot.



Extraordinary
made simple.