



0061045

Кноленброт 25%

Рецептура:

Борошно пшеничне в/г	кг	10,000
Кноленброт 25%	кг	2,500
Сіль	кг	0,150
Дріжджі	кг	0,150
Вода	кг	8,000

Хлібопекарський стабілізатор для виробництва спеціальних сортів хліба з картопляним смаком.

Час замісу: 4 + 5 хв.

Температура тіста: 26 - 28°C

Відлежування тіста: 20 - 30 хв.

Кінцева вистійка: 60 хв.

ТОВ «Бакіто»

вул. Лісна 82, 81135 с. Зубра, Львівська область, Україна
тел./факс: +380 32 227-53-20 (30/40/50) / www.bakito.com

