

Produktname:

**FRIPAN**

Für Weißbrot (z.B. Sandwich, Toastbrot, Zeppelin) und alle Arten von Hefefeinbackwaren wie Striezel, Brioche, Buchteln, Krapfen, Gugelhupf, Beugel,...

**Anwendung:**

Bei **Weißbrot** (auch Toastbrot):

1.250 g bis 1.500 g auf 100 kg Mehl

Bei **Hefeteig** mit 10 - 15% Fett auf Mehl:

2.000 g bis 4.000 g auf 100 kg Mehl abzüglich

3.000 g - 6.000 g Fett

Bei **schwerem Hefeteig** (z.B. Stollen):

5.000 g auf 100 kg Mehl abzüglich 7.500 g Fett

**Vorteile:**

- Fripan gleich zu Beginn des Knetprozesses zusetzen
- Fripan steuert die Quellung der Stärke, entwickelt den Teig, macht ihn geschmeidig und verbessert die maschinelle Aufarbeitung
- Backwaren mit Fripan sind sofort nach dem Backen weich und saftig
- Fripan stabilisiert die Stärke; die Backwaren behalten dadurch deutlich länger ihre Frische
- keine Veränderung der bisherigen Rezeptur und der Art der Teigführung erforderlich
- kostengünstiger Einsatz: eine Fetteinsparung bis zum 1,5-fachen der Menge Fripan ist möglich

Artikelnummer	100000054
Verkaufseinheit	Plastikeimer zu 22,5 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



**FRIPAN**

**PRODUKTBLATT**