

Inaktivierte Hefe mit reduzierender Kraft

- die Problemlösung bei kleberstarken und bockigen Mehlen

Baker's Bonus 1% bei der Gebäckherstellung:

- beschleunigt die Teigentwicklung und macht den Teig glatter
- reguliert die Spannung des Teiges
- verhindert das Zusammenziehen und Schrumpfen des Teiges beim Formen oder Laminieren und macht den Teig dehnbarer.
- verbessert wesentlich das Aussehen von traditionellen Broten, Gebäck, Feinbackwaren, Buns, Keksen usw.

Anwendungen:

Baker's Bonus wird eingesetzt, wenn bei der Formgebung eine deutliche Entspannung des Teiges gewünscht ist. Z.B. Formgebung bei Baguette, Kipferl, Pizza, Strudelteigen,..

Eigenschaften:

- Ersatz von L-Cystein
- Gleichmäßige Qualität
- Mikrobiologisch einwandfrei

Inaktivierte Hefe ist eine Zutat, die in allen Arten von Backwaren eingesetzt werden kann.

Dosierung (bezogen auf Gewicht Mehl):

1 %

Artikelnummer	100019392
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

