



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase),
Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Eiwitten: 11,5

Asgehalte: 680

Absorptie: ± 60 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	337 kcal/1431 kJ
Koolhydraten	70,7 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,1 g
Voedingsvezels	2,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

ATLANTIC	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal

20'

Spiraal 1° versnelling 3'

2° versnelling 6'

Snelkneder 2'15"

Deegtemperatuur 25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust 20'

2° rust 20'

Narijs 45' - 60'

Rijst temperatuur 32 °C

Relatieve vochtigheid 80%

Bakproces

Baktemperatuur 220 °C

Baktijd 35' - 45'

Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

