



Version: 27.05.25

Amanda

classics

AMANDA-bloem, met een hoog eiwitgehalte en verrijkt met tarwe gluten, is speciaal samengesteld voor het bereiden van knapperige bakkerijproducten. De uitgebalanceerde samenstelling, aangevuld met enzymen en ascorbinezuur, zorgt voor een soepel en elastisch deeg dat gemakkelijk te verwerken is en na het bakken een uitstekend volume biedt. De witte tot crèmekleurige kleur en neutrale geur maken het een uitstekend ingrediënt voor knapperig en smakelijk brood.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, tarwe gluten, gemoute tarwebloem, enzymen (hemicellulases, alfa-amylase), antioxidant: ascorbinezuur E300

Asgehalte: 680

Absorption: ± 59,5 l

Allergenen: Granen die gluten bevatten (Tarwe, Mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 336

Energie kJ: 1425

Vetten: 1,1 g

Voedingsvezels: 2,5 g

Koolhydraten: 38,4 g

Eiwitten (Nx6,25): 13,0 g

* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: White or slightly creamy

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Riche en protéines.



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

AMANDA:	10 kg
Water*:	± 6 l
Gist:	500 g
Zout:	170 g
Improver:	250 g

Kneden

Normaal:	18'
Spirale:	1° snelheid 4'
	2° snelheid 6'
Deegtemperatuur:	24 °C - 25 °C

Rust- en rijperiode

1° rust:	10'
2° rust*:	10'
Eindrijs:	± 60'

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	±18' met stoom

* De toevoeging van water hangt af van de nieuwe oogst.

* Wegen: bijv. 1800 g/30 stuks.

** Ronden met de machine, op de bakplaten leggen of uitstrekken om piccolos te maken.

