



Version: 27.05.25

Diamant

classics

DIAMANT meel is speciaal ontworpen voor pizzadeeg: het heeft een uitstekende opnamecapaciteit, waardoor een zacht, elastisch deeg ontstaat dat gemakkelijk uit te rekken is zonder te scheuren. De fijne structuur maakt snel en uniform kneden mogelijk, waardoor in slechts 3 + 5 minuten een perfect glad deeg wordt verkregen.

MEEL

Ingrediënten: Wheat flour, Fava bean flour, Enzymes: amylase (wheat), xylanase (wheat), Ascorbic acid E300

Stuctuur: Fijn poeder

Allergenen Tarwe, kan sporen van rogge en spelt bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	339
Energie kJ:	1438
Vez:	1,4 g
Vezels:	3,5 g
Koolhydraten:	70 g
Eiwitten(Nx6,25):	10 g

* De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neturaal

Kleur: Wit of beige

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Type 11,5-680 met toevoegingen + witter deeg



Belangrijkste ingrediënten

DIAMANT:	1 kg
Water:	± 570 ml
Gist:	20 g
Zout:	17 g
Olijfolie:	20 ml

Kneden

Spiraal: 3' + 5'
Kneed tot een zacht en uniform deeg

Deegtemperatuur: 26 °C - 28 °C

RECEPT

Rijstijden

1° rijs:	20' - 30'
Wegen:	200 g
Eindrijs:	45' - 60'

Vorm het deeg tot bolletjes

2° rijs: 20'

Of

Bewaar de deegporties in de koelkast onder een doek of plastic, en haal ze indien nodig tevoorschijn op het moment van afwerking.

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

