



Version: 27.05.25

Quattro

classics

QUATTRO-bloem zorgt voor een elastisch en sterk deeg, geschikt voor het maken van brood met een lichte, witte kruim. Door zijn absorptievermogen zorgt het voor een goede hydratatie van het deeg, wat resulteert in volumineus en luchtig brood. Het brood is wit of licht crèmekleurig met een neutraal aroma, waardoor het ideaal is voor allerlei soorten bakkerijproducten.

MEET

Ingrediënten: Tarwebloem, gemoute tarwebloem, enzymen: hemicellulases, alfa-amylase, ascorbinezuur E300.

Asgehalte: 680mg/100g

Absorptie: ± 59 l

Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe, mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 335

Energie kJ: 1424

Koolhydraten: 69,8 g

Vetten: 1,1 g

Eiwitten (Nx6,25): 11,6 g

Vezels: 2,5g

* The values depend on the new harvest.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

OPMERKINGEN

Hoge tolerantie en groot volume.

Belangrijkste ingrediënten

QUATTRO	10 kg
Water*:	± 5,9 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneed

Normaal:	20'
Spiraal:	1° snelheid 3'
	snelheid 6'
Snel mengen:	2'15"
Deegtemperatuur:	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1° snelheid:	20'
2° snelheid:	20'
Eindcontrole**:	45' - 60'
Controltemperatuur:	32 °C
Relatieve vochtigheid:	80%

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voeg voor het speciale brood de nodige ingrediënten toe volgens de wettelijke vereisten.

* De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

