

Bloem Doré



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Dextrose, Tarwegluten, Moutbloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Xylanase (tarwe), Lipase (tarwe), Glucose-oxydase (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kruim: Gelijkmatig en vast

Kleur: Wit of licht beige

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	341 kcal/1446 kJ
Koolhydraten	68,8 g
Vetten	1,5 g
Eiwit (Nx6,25)	11,6 g
Voedingsvezels	2,9 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Stokbroden gemaakt met deze bloem hebben een krokant mooi gekleurde korst.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

BLOEM DORÉ	5 kg
Water*	3,1 l
Gist	125 g
Zout	85 g

Kneding

Spiraalkneder	3' + 6'
Trage kneder	5' + 10'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C

Rijstijden

Voorrijs	30'
Afwegen: 350 gr en halflang steken	
2° rust	30'
Langsteken met machine. Ofwel in stokbroodnetjes leggen (voor rotor) of tussen bestrooide doeken laten rijzen (voor vloeroven).	
Narijs	± 1u30' op 28 °C
Stokbroden voor vloeroven op tapijten leggen en insnijden voor inovenen.	
Ook stokbroden in netjes insnijden voor inovenen.	

Bakproces

Rotoroven	230 °C ± 22'
Vloeroven	220 °C ± 22' met stoom

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

