



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwezemelen, Tarwegluten, Geroosterde mout, Emulgator E471, E472e, E481, Moutbloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met tarwezemelen

Allergenen: Tarwe, kan sporen bevatten van Rogge, Gerst, Haver, Spelt, Soja en Sesam

Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	327 kcal/1382 kJ
Koolhydraten	56,6 g
Vetten	2,1 g
Eiwit (Nx6,25)	14,7 g
Voedingsvezels	11,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg

Recept

Grondstoffen

TOUBKAL	10 kg
Water*	± 7 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraal	4' + 7'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C

Rijstijden

Voorrijs	15'
Doorslag geven	
2° rust	15'
Afwegen	920 g
Opbollen of langsteken	
3° rust	10'
Opbollen of langsteken	
Narijs	± 60'

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	± 45'
(voor broden van 920 g)	

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

