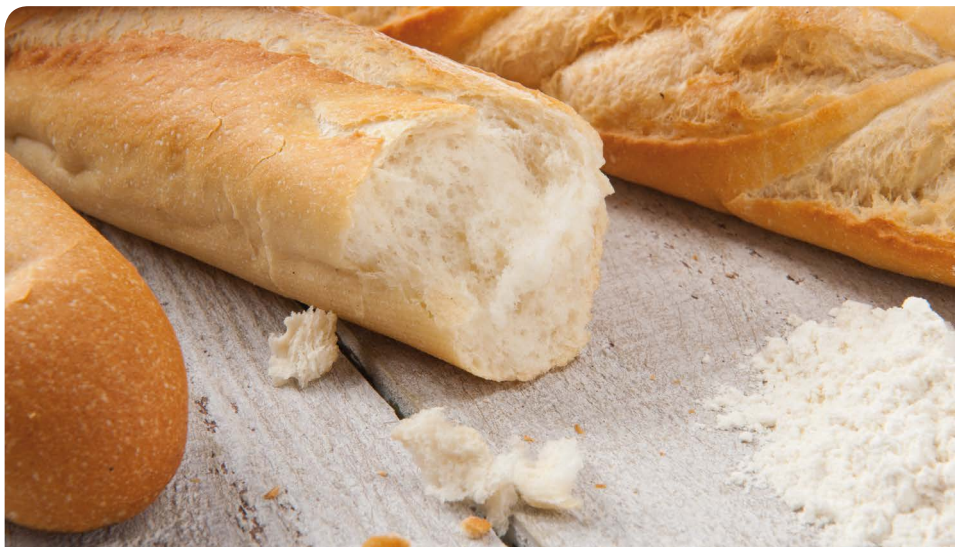




Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: **Tarwebloem**, **Tarwe**gluten, Emulgatoren E471 en E472e, **Mout**bloem, Enzymen: Amylase (**tarwe**), Hémicellulase (**tarwe**), Lipase (**tarwe**), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Asgehalte: 680

Absorptie: ± 57,5 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	341 kcal/1445 kJ
Koolhydraten	68,7 g
Vetten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	11,1 g
Voedingsvezels	3,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Zeer regelmatige kruim.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

DINASTAR	10 kg
Water*	± 6,3 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal

20'

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	6'

Snelkneder 2'15"

Deegtemperatuur 24 °C - 26 °C

Rust- en rijstijden

1° rust 20'

Afwegen 350 g

2° rust 20'

Narijs 60' - 75'

Rijsttemperatuur 28 °C - 30 °C

Relatieve vochtigheid 80%

Bakproces

Baktemperatuur 220 °C

Baktijd 20' - 23'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

