



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Tarwebloem, Moutbloem, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300
Eiwitten:	12
Asgehalte:	680
Absorptie:	± 59 l
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kleur:	Wit of licht crème
Geur:	Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	335 kcal/1424 kJ
Koolhydraten	69,8 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,6 g
Voedingsvezels	2,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



Recept

Grondstoffen

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

Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	6'
Snelkneder	2'15"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	20'
2° rust	20'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Hoge tolerantie en mooi volume.

Verpakking

25 kg of bulk

