



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwegluten, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Asgehalte: 680

Absorptie: ± 60 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	336 kcal/1425 kJ
Koolhydraten	67,7 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	13,7 g
Voedingsvezels	2,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Sterkste tarwebloem van het gamma, met mogelijkheid, tot vervaardigen van kleine producten met zeer hoog volume.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

ASTRA	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	500 g
Zout	170 g
Verbeteraar	250 g

Kneding

Normaal

18'

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	6'

Snelkneder 2'30"

Deegtemperatuur 24 °C - 25 °C

Rust- en rijstijden

Voorrijs	10'
Bolrijs*	10'
Narijs**	± 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	±18' met stoom

Opmerkingen

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

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

* Afwegen: bv. 1800 g/30 stuks.

* Opbollen met machine, op platen leggen of langsteken voor piccolo's.

