



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Tarwebloem, Roggebloem, Tarwegluten, Gemiconiseerde tarwekiemen, Emulgator: E471 - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300
Eiwitten:	11,5
Asgehalte:	750
Absorptie:	± 64 l
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)

Brood

Kleur:	Wit of licht crème
Geur:	Smakelijke geur

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	349 kcal/1483 kJ
Koolhydraten	71,5 g
Vetten	1,5 g
Eiwit (Nx6,25)	12,5 g
Voedingsvezels	2,7 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Hoge waterabsorptie, blijft langer vers, uitstekende smaak.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

DINALUX	10 kg
Water*	± 6,4 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.

