



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Tarwegluten, Gemiddeld gemiddeld tarwekiemen, Emulgatoren: E471 - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300.

Asgehalte: 750

Absorptie: ± 63 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)

Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	350 kcal/1486 kJ
Koolhydraten	71,6 g
Vetten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	12,0 g
Voedingsvezels	2,8 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Blijft langer vers, grote waterabsorptie en een lekkere smaak.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

DINAMIC	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 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.

