

Supercroustillant



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwe gluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Dextrose, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	338 kcal/1435 kJ
Koolhydraten	67,2 g
Vetten	1,6 g
Eiwit (Nx6,25)	13,8 g
Voedingsvezels	2,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Luchtige kruim en een goede krokante korst.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

SUPERCROUSTILLANT	10 kg
Water*	± 6,2 l
Gist	500 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	7'
Snelkneder	3'
Deegtemperatuur	23 °C - 25 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	10'
Narijs	60'
Narijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	90%

Bakproces

Baktemperatuur	230 °C
Baktijd	20'

Opmerkingen

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

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

