



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymen: Hemicellulases (tarwe), amylases (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Tarwe, kan sporen bevatten van Rogge, Spelt, Soja, en Sesam

Brood

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	340 kcal/1441 kJ
Koolhydraten	69,4 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	10,8 g
Voedingsvezels	3,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Ideaal voor klassieke broodsoorten.

Verpakking

5 kg



Recept

Grondstoffen

EXTRA	10 kg
Water*	± 5,8 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraal	3' + 5'
Trage kneder	± 15'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	920 g
Opbollen of langsteken	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken	
Narijs	± 60'
Afwerken volgens fantasie	

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	45'
(voor broden van 920 g)	

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

