

Multivlokken



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Broyage, Havervlokken, Roggebloem, Maisbloem, Soja grits, Zonnebloempitten, Bruin lijnzaad, Geroosterde mout, Tarwegluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Haver, Mout)
Soja, Kan sporen bevatten van Sesamzaad

Brood

Kruim: Vast
Kleur: Donker

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	356 kcal/1504 kJ
Koolhydraten	59,9 g
Vetten	6,9 g
Eiwit (Nx6,25)	14,4 g
Voedingsvezels	7,9 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

De broyage en havervlokken geven een volle smaak aan dit brood. Bovendien geeft het een krokante korst.

Verpakking

25 kg of bulk



De Nutri-Score wordt berekend op basis van de gebruikte voedingsstoffen in een product. Daarom is het noodzakelijk - als je voor dit brood Nutri-Score A wil claimen - om het recept nauwgezet te volgen, zonder extra toevoegingen.

Recept

Grondstoffen

CT MULTIVLOKKEN	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	9'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	10'
	2° versnelling	20'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C	

Rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen en langsteken	
2° rijs	15'
Langsteken en eventueel bovenzijde in tarweflokken of zadenmengeling duwen.	
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	30 °C

Bakproces

Baktemperatuur met stoom	220 °C
Baktijd	45'

Opmerkingen

- Toevoeging water afhankelijk van de nieuwe oogst.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.



CERES BLOEM BY
Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

