



Version: 27.05.25

Arenal

classics

Arenal-meel is een fijn gemalen tarwemeel, rijk aan eiwitten. Het biedt een uitstekende baksterkte en is ideaal voor het maken van broden met een royaal volume en een goed ontwikkeld kruim. Dankzij het hoge glutengehalte garandeert het een grote tolerantie en een goede stabiliteit van het deeg, zelfs bij lange rijstijden.

MEEL

Ingrediënten: Volkoren tarwemeel, tarwemeel, tarwegluten, bonenmeel, gemout tarwemeel, enzymen: glucose-oxidase (tarwe), xylanase (tarwe), lipase (tarwe), amylase (tarwe), acerola-extract.

Structuur: Poeder

Allergenen: Graanproducten die gluten bevatten (Tarwe, Gerst, Mout).
Kan sporen van Soja en Sesam bevatten.

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	330
Energie kJ:	1393
Vet:	2.2g
Voedingsvezels:	13.3g
Koolhydraten:	58.3g
Eiwitten (Nx6,25):	11.8g

* De cijfers hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal
Kleur: Bruin
Kruim: Compact

VERPAKKING

25 kg


RECEPT
OPMERKINGEN

Fijn gemalen tarwe,
rijk aan eiwitten.

Belangrijkste ingrediënten

Arenal:	10kg
Water*:	±6,7l
Gist:	300g
Zout:	170g

Kneden

Normaal:	20'
Spiraal:	1e snelheid 4'
	2e snelheid 5'
Snelle kneder:	2'30
Deegtemperatuur:	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1e rust:	15'
2e rust:	15'
Voorrijs:	45' - 60'
Rijstemperatuur:	32 °C
Relatieve vochtigheid:	80 %

Bakken

Baktijd:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

