



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Integraal Tarwemeel , Tarwebloem , Tarwegluten , Bonenmeel, Moutbloem , Enzymen: Glucose-oxydase (tarwe), Xylanase (tarwe), Lipase (tarwe), Amylase (tarwe), Acerola extract
Structuur:	Poeder
Integraliteit:	100%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Gerst, Mout) Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim:	Vast
Kleur:	Bruin
Geur:	Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	330 kcal/1393 kJ
Koolhydraten	58,3 g
Vetten	2,2 g
Eiwit (Nx6,25)	11,8 g
Voedingsvezels	13,3 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Fijne maling van zeer eiwitrijke tarwe.

Verpakking

25 kg of bulk

Recept

Grondstoffen

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

Kneding

Normaal	
20'	
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	5'
Snelkneder	2'30
Deegtemperatuur	25°C - 27°C

Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
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.

