

classics

Goldpain





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymen (amylase, hemicellulase) en Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Brood

Kruim: Compact
 Kleur: Wit of lichtbeige
 Geur: Neutraal

Voedingswaarde brood (per 100 g) :*

Energetische waarden	332 kcal/1410 kJ
Koolhydraten	68,3 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	11,6 g
Voedingsvezels	3,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg

Opmerkingen

Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling.



Recept

Grondstoffen

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

Kneding

Spiraalkneder	1° versnelling	3'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	bijv. 720 g
Halfang steken	
Tweede rijs	15'
Langsteken en op tapijten leggen of tussen deegdoeken laten rijzen	
Narijs	± 55'
Afwerken volgens eigen creativiteit	

Bakproces

Baktijd	± 35' op 220°C (voor broden van 720 g met stoom)
---------	---

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.