

gamma kleine
verpakkingen

Boerenbrood



Boerenbrood



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Tarwezemelen, Tarwegluten, Moutbloem, Enzymen (amylase, xylanase) en Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met zemelen

Brood

Kruim: Gelijkmatig en half grof

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

Voedingswaarde brood (per 100 g):*

Energetische waarden	329 kcal/1393 kJ
Koolhydraten	60,9 g
Vetten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	12,8 g
Voedingsvezels	9,9 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

10 kg

Opmerkingen

Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen en zifting.



Recept

Grondstoffen

Bloem	10 kg
Water*	6,4 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraalkneder	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	bijv. 720 g
Lichtjes opbollen	
Tweede rijs	20'
Opbollen en op tapijten leggen of tussen deegdoeken laten rijzen	
Narijs	± 55'
Deegbollen met slot naar boven draaien en lichtjes bestrooien met roggebloem	
Eventueel afwerken met insnijdingen	

Bakproces

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

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

