

specials

Qui-life





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Speltbloem, Tarwebloem, Roggebloem, Zaden: Pompoen, Zonnebloem, Bruin Lijnzaad en Quinoa, Gepelde Geplette Gerst, Tarwezemelen, Gerstbloem, Suiker, Gestabiliseerd Gedroogd Tarwedeseem, Gestabiliseerd Gedroogd Roggezuurdesem, Geroosterd en Gemout Gerstbloem, Emulgator: E472e, Anti-oxydant: Acide Ascorbique: E300, Enzymen: Alpha-amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe)

Structuur: Poeder met granen

Brood

Kleur: Grijs

Geur: Neutraal

Voedingswaarde brood (per 100 g):*

Energetische waarden	349 kcal/1479 kJ
Koolhydraten	63,4 g
Vetten	5,6 g
Eiwit (Nx6,25)	11,1 g
Voedingsvezels	6,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de oogst.



Verpakking

25 kg

Opmerkingen

Geconcentreerde bereiding (zonder zout) om speciaal brood te maken.

Recept

Grondstoffen

QUI-LIFE	10 kg
Water*	5,4 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	3'
Trage kneder	1° versnelling	6'
	2° versnelling	4'
Deegtemperatuur	26 °C - 27 °C	

Rust- en rijstijden

1° rust	20'
Afwegen	720 g
Halflang steken	
2° rust	20'
Langsteken in boulotvorm	
Narijs	± 45'
Rijsttemperatuur	30 °C - 32 °C

Bakproces

Twee insnijdingen geven voor het inoven

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd met stoom	35'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de oogst.

