

Het  
Seizoen



**SITA**  
*form*

## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Speltbloem, Zuurdesem, Gepelde gierst, Blauw maanzaad, Bruin lijnzaad, Geel lijnzaad, Gepeld sesamzaad, Zonnebloempitten, Emulgatoren: E471- E472e - E481, Tarwekiemen, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met zaden en pitten

### Brood

Kruim: Extra luchtig

Kleur: Lichte crèmekleur, rijkelijk gevuld met pitten en zaden

Geur: Rijk aroma



### Voedingswaarde brood (per 100 g):\*

Energetische waarden	338 kcal/1433 kJ
Koolhydraten	69,7 g
Vetten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	10,9 g
Voedingsvezels	2,8 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

Zak 25 kg of bulk

## Recept

### Brood Sitaform



#### Grondstoffen

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

#### Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

#### Rust- en rijstijden

1° rust	20'
Afwegen	720 g
Lichtjes opbollen	
2° rust	20'
Opbollen en op inschietapijten leggen	

*Optie: duw de onderkant in Deco 6-mix voor een extra rijk aroma!*

Narijs ± 50'  
Brodens omdaaien voor inovenen, met de onderkant naar boven

#### Bakproces

Baktijd ± 35' op 220°C  
(voor een brood van 720 g)  
Lichtjes stomen bij het inovenen

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Pistolets Sitaform



#### Grondstoffen

Sitaform	10 kg
Water*	6,5 l
Gist	500 g
Zout	170 g
Pistoletverbeteraar	200 - 250 g

#### Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	24°C - 25°C	

#### Rust- en rijstijden

1° rust	15'
Afwegen	1800 g/30 stuks
Opbollen	
2° rust	15'

Opbollen met pistoletverdeler  
Deegbolletjes op tapijten leggen  
*Optie: duw de onderkant in Deco 6-mix voor een extra rijk aroma.*

*En/of kap de pistolets voor typische vloerpistolets!*

Narijs ± 50'

#### Bakproces

Bakken met stoom ± 18' op 220°C

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.