







# Orzo



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, Gerstebloem, Gerstevlokken, Gebroken gerst, Roggedesempoeder, **Gluten**, Acerola, Moutbloem, Enzymen (Glucose-oxydase (**tarwe**), Xylanase (**tarwe**), Lipase (**tarwe**), Amylase (**tarwe**))

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Glutenbevattende granen (gerst, tarwe, rogge, mout)

### Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	339 kcal/1431 kJ
Koolhydraten	66,4 g
Suiker	1,2 g
Vetten	1,7 g
Verzadigde vetzuren	0,3 g
Eiwit (Nx6,25)	13,1 g
Voedingsvezels	8,0 g
Natrium (Na)	6,3 mg

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg



## Recept Brood Orzo

### Grondstoffen

ORZO	10 kg
Water*	± 6,3 l
Gist	250 g
Zout	170 g

### Kneding

Spiraal	1° versnelling	9'
	2° versnelling	4'
Trage kneder	1° versnelling	12'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

### Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	720 g
Halflang steken	
2° rust	20'
Gewenst model maken, bijv. Boulotvorm	
Narijs	50' - 60' bij 28 tot max 30°C in rijskast met 85% vochtigheid
Insnijden en bestrooien met roggebloem voor het inovenen.	

### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	35'
voor broden van 720 g	

### Opmerkingen

Zorg ervoor dat je een erg soepel en homogeen deeg kneedt: de gerstevlokken absorberen nog water tijdens het rijzen.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.