



Bio Bise T110





Bio Bise T1 10

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Bloem van **100% biologische tarwe** uit Frankrijk (zonder additieven)

Structuur: Regelmatig

Ruwe assen: 1,10% tot 1,30%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

Brood

Kruim: Compact

Kleur: Crème

Kenmerken: Brood op basis van bloem waarin volledige tarwegranen zijn verwerkt. Dit brood is een bron van vezels en mineralen. Het is zacht en blijft lang vers.

Suggestie: Dit brood past uitstekend in een gezond dieet. Het is erg rijk aan calcium, eiwitten en vitamines. U kunt van dit uiterst voedzame brood genieten zonder calorieën te moeten tellen!

Verpakking

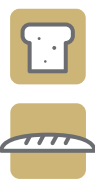
Zak van 25 kg

Certificatie

- Bloem van tarwe uit de biologische landbouw conform het reglement EEG 834/2007
- Ggo's: Er worden geen stoffen gebruikt van of op basis van ggo's. Dit product is niet geïoniseerd.

Opmerkingen

- Gemalen op steen: Door het graan op deze artisanale manier te malen, blijven de natuurlijke voedingsstoffen ervan (minerale zouten en vitamines) behouden in de bloem. Deze bloem zorgt ervoor dat de smaak van het graan meer uitgesproken in uw gerechten aanwezig is en dat uw brood langer vers blijft.
- Bewaring:
 - Ten minste houdbaar tot 6 maanden na fabricage (maling)
 - In gesloten verpakking, koel en droog bewaard (< 15°C en vochtigheidsgraad < 15,5%)



Recept

Volkorenbrood

Grondstoffen

Bloem	1 kg
Water	0,70 l - 0,75 l
Gist	20 g
Zout	17 g

Direct

Schema

Basistemperatuur	46°C	46°C
Kneden	Vork	Spiraal
1° versnelling	4'	5'
2° versnelling	13' - 14'	7' - 9'

Temperatuur van het deeg na het kneden	23°C tot 25°C
Voorrijs	30'
Afwegen	Stukken van 350 g
Rust na verdeling	20'

Afwerken	De deegbollen verdelen als ciabatta
Narijs	± 60'
Baktijd	20' - 25' op 240°C