

specials

Nordic

CERE
PURE
ZONDER ADDITIEVEN



NORDIC





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Sojagrits, Zonnebloempitten, Tarwegluten, Geroosterde gerstemoutbloem, Niet-geactiveerde gedroogde tarwezuurdesem, Bruin lijnzaad, Boekweitvezels, Niet-geactiveerde gedroogde roggezuurdesem, Kruiden, Tarwemoutbloem, Enzymen (lipase en transglutaminase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met granen en zaden

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Gerst, Mout)

Soja, Kan sporen bevatten van Sesamzaad

Brood

Kruim: Donker, vast

Kleur: Zeer donker

Geur: Kruidig

Voedingswaarde brood (per 100 g):*

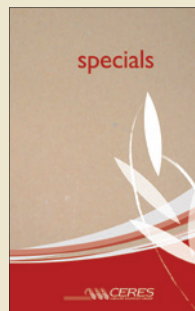
Energetische waarden	398 kcal/1673 kJ
Koolhydraten	49,4 g
Vetten	12,1 g
Eiwit (Nx6,25)	19,4 g
Voedingsvezels	7,7 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

NORDIC	10 kg
Water*	5,5 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

Rust- en rijstijden

1° rust	20'
Afwegen	720 g
Lichtjes opbollen	
2° rust	20'
Opbollen	
Narijs	± 55'
Lichtjes met bloem bestrooien en insnijding geven	

Bakproces

Baktijd	± 35' op 220°C
	(voor een brood van 720 g)
	Inovenen met stoom

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.