

classics

# Quattro





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Eiwitten: 12

Asgehalte: 680

Absorptie: ± 59 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

### Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	335 kcal/1424 kJ
Koolhydraten	69,8 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,6 g
Voedingsvezels	2,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Hoge tolerantie en mooi volume.



## Recept

### Grondstoffen

QUATTRO	10 kg
Water*	± 5,9 l
Gist	250 g
Zout	170 g

### Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	6'
Snelkneder	2'15"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	20'
2° rust	20'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

### Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

### Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.