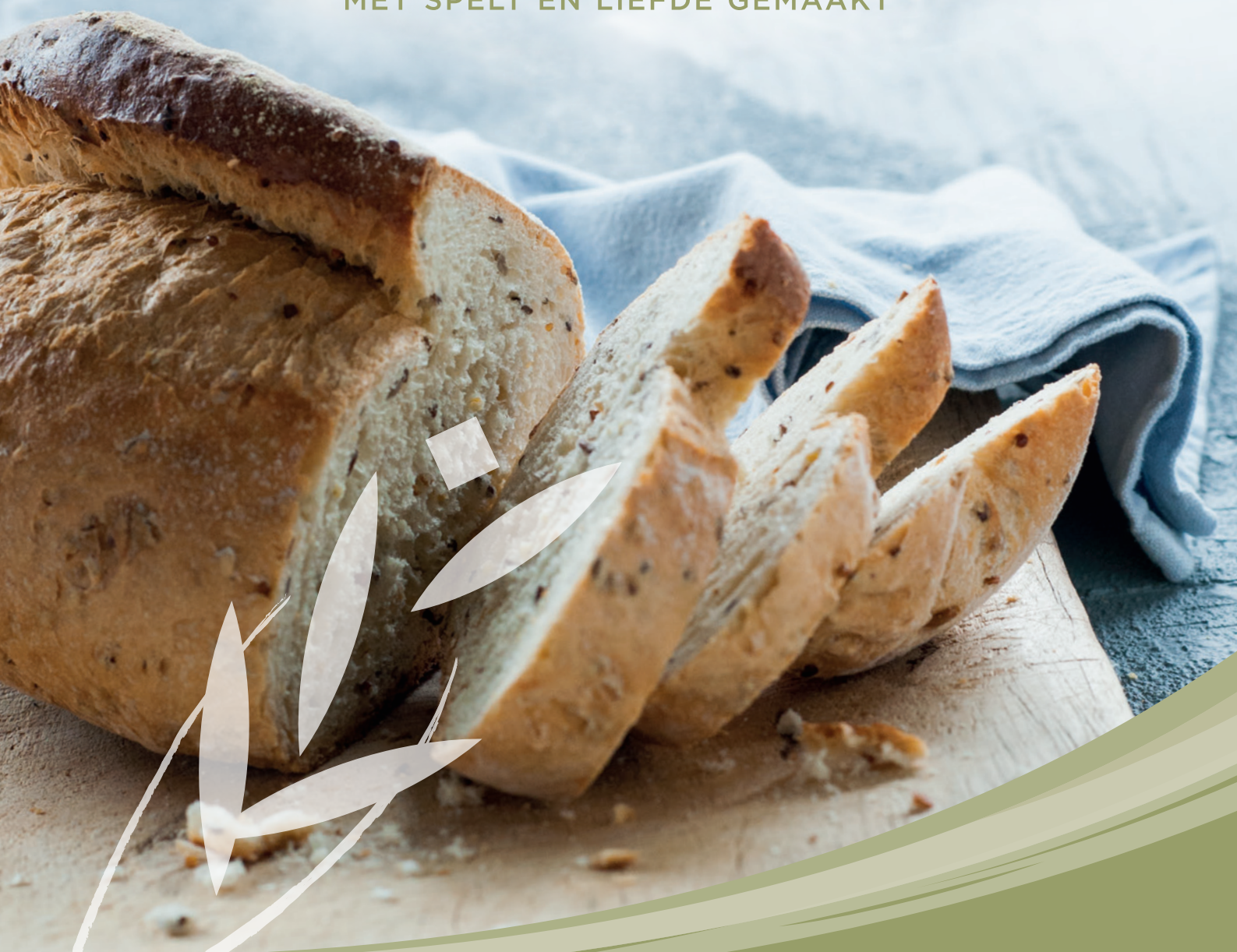




# ADOR

MET SPELT EN LIEFDE GEMAAKT





# Ador



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Speltbloem, Tarwebloem, Maïsbloem, Bruin lijnzaad, Soja grits, Gierst, Rode Gierst, Zonnebloempitten, Tarwegluten, Tarwekiemen, Moutbloem, Emulgatoren: E471 - E481, Enzymen (Xylanase, Amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Mout). Soja

### Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	368 kcal/1553 kJ
Koolhydraten	61,7 g
Vetten	6,1 g
Eiwit (Nx6,25)	15,4 g
Voedingsvezels	5,4 g

## Verpakking

25 kg



\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Brood Ador

#### Grondstoffen

ADOR	5 kg
Water*	± 2,75 l
Gist	125 g
Zout	85 g

#### Kneding

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	3'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	4'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

#### Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	bijv. 720 g
Opbollen of halflangsteken volgens gewenst model	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken en eventueel in bakvormen plaatsen	
Narijs	± 60' bij 32°C

#### Bakproces

Baktemperatuur	215°C
Baktijd met stoom	35'

#### Opmerkingen

Dit Seizoentje is vrij snel afgekneed.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Pistolets Ador

#### Grondstoffen

ADOR	2 kg
Water*	± 1,12 l
Gist	100 g
Zout	35 g
Pistoletverbeteraar	50 g

#### Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	3'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	4'
Deegtemperatuur	24°C - 25°C	

#### Rust- en rijstijden

Direct afwegen na kneding	bijv. 1,8 kg/30 stuks
Opbollen	
Rusttijd	15'
Verdelen met pistoletverdeler	
Pistolets op bakplaten plaatsen en insnijding geven	
Narijs	± 60' bij 32°C

#### Bakproces

Baktemperatuur	215°C
Baktijd met stoom	18'

#### Opmerkingen

Dit Seizoentje is vrij snel afgekneed.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Stokbrood Ador

#### Grondstoffen

ADOR	2 kg
Water*	± 1,14 l
Gist	50 g
Zout	35 g
Pistoletverbeteraar	20 g

#### Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	3'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	4'
Deegtemperatuur	24°C - 25°C	

#### Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	300 g
Halflang steken	
2° rust	15'
Langsteken en direct op inschiettaipijten leggen. Stokbroden afdekken met plastic en deegdoek	
Narijs	± 60' op bakkerijtemperatuur

#### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	22'

#### Opmerkingen

Dit Seizoentje is vrij snel afgekneed.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.