



# BENVITA

*Ambachtelijk,  
dat proef je*

BRON  
VAN  
VEZELS





# Benvita



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, Zonnebloempitten, Pompoenpitten, Gedroogde **tarwe**zuurdesem, **Sojagrit**, **Rogge**bloem, **Spelt**bloem, **Rogge**zuurdesem, **Tarwe**gluten, Emulgatoren E481 en E471, **Tarwe**kiemen, **Mout**bloem, Antioxidant: ascorbinezuur, Enzymen: xylanase (**tarwe**) en amylase (**tarwe**)

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Soja, Sesam, Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt)

### Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

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

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| Energetische waarden | 275 kcal/1160 kJ |
| Koolhydraten         | 42,4 g           |
| Suiker               | 2 g              |
| Vetten               | 5,7 g            |
| Verzadigde vetzuren  | 0,83 g           |
| Eiwit (Nx6,25)       | 11 g             |
| Voedingsvezels       | 5,2 g            |
| Zout                 | 1,2 g            |

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

Zak 25 kg



## Recept

### Brood Benvita

#### Grondstoffen

|         |       |
|---------|-------|
| Benvita | 5 kg  |
| Water*  | ± 3 l |
| Gist    | 150 g |
| Zout    | 85 g  |

#### Kneding

|                 |                |    |
|-----------------|----------------|----|
| Spiraal         | 1° versnelling | 3' |
|                 | 2° versnelling | 4' |
| Deegtemperatuur | 26°C - 27°C    |    |

#### Rust- en rijstijden

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Voorrijs                 | 20'   |
| Afwegen                  | 720 g |
| Opbollen                 |       |
| 2° rijstijd              | 20'   |
| Opbollen                 |       |
| Narijs                   | ± 60' |
| Afwerken voor het inoven |       |

#### Bakproces

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Baktemperatuur        | 215°C |
| Baktijd met stoom     | ± 35' |
| voor broden van 720 g |       |

## Recept

### Pistolets Benvita

#### Grondstoffen

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Benvita             | 5 kg    |
| Water*              | ± 3,1 l |
| Gist                | 250 g   |
| Zout                | 85 g    |
| Pistoletverbeteraar | 125 g   |

#### Kneding

|                 |                |    |
|-----------------|----------------|----|
| Spiraal         | 1° versnelling | 4' |
|                 | 2° versnelling | 4' |
| Deegtemperatuur | 25°C - 26°C    |    |

#### Rust- en rijstijden

|  |        |
|--|--------|
| Voorrijs                                     | 15'    |
| Afwegen                                      | 1,8 kg |
| Opbollen                                     |        |
| 2° rijstijd                                  | 15'    |
| Verdelen met pistoletverdeler                |        |
| Gewenst model maken, eventueel met decoratie |        |
| Narijs                                       | ± 60'  |

#### Bakproces

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Baktemperatuur    | 220°C |
| Baktijd met stoom | ± 18' |

## Recept

### Stokbrood Benvita

#### Grondstoffen

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Benvita             | 5 kg      |
| Water*              | ± 3,150 l |
| Gist                | 125 g     |
| Zout                | 85 g      |
| Pistoletverbeteraar | 50 g      |

#### Kneding

|                 |                |    |
|-----------------|----------------|----|
| Spiraal         | 1° versnelling | 4' |
|                 | 2° versnelling | 4' |
| Deegtemperatuur | 24°C - 25°C    |    |

#### Rust- en rijstijden

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Voorrijs                       | 30'   |
| Afwegen                        | 350 g |
| Halflangsteken                 |       |
| 2° rust                        | 20'   |
| Langsteken                     |       |
| Tussen deegdoeken laten rijzen |       |
| Narijs                         | ± 80' |

#### Bakproces

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Bakken in de vloeroven |       |
| Baktemperatuur         | 230°C |
| Baktijd met stoom      | ± 23' |

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.