



Bio MS T65





Bio MS T65

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Bloem van **biologische tarwe**
Structuur: Fijn gemalen
Ruwe assen: 0,62% tot 0,75%
Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

Brood

Kruim: Compact
Kleur: Crème
Geur: Frisse typische geur
Kenmerken: Malse kruim met zachte smaak

Voedingswaarde brood (per 100 g):*

Energetische waarden	339 kcal/1437 kJ
Koolhydraten	68,5 g (1 g suiker)
Vetten	1,5 g (0,2 g verzadigde vetzuren)
Eiwit (Nx6,25)	10,8 g
Voedingsvezels	3,9 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

Zak van 25 kg

Certificatie

- Bloem van tarwe uit de biologische landbouw conform het reglement EEG 834/2007

Opmerkingen

- Gemalen op cylinder, waardoor de bloem een fijne en wittere structuur krijgt.
- Bewaring:
 - Ten minste houdbaar tot 6 maanden na fabricage (maling)
 - In gesloten verpakking, koel en droog bewaren (< 15°C en vochtigheidsgraad < 15,5%)



Recept

Brood

Grondstoffen

	Direct
Bloem	10 kg
Water	7 l (70%)
Gist	200 g (2%)
Zout	170 g (1,7%)

Kneding

Spiraal	
1° versnelling	10'
2° versnelling	4'

Rust- en rijstijden

Deegtemperatuur	26°C tot 27°C
Voorrijs	20'
Doorslag	
2° rust	20'
Verdelen	Bv. stukken van 720 g of 920 g
Opbollen	
Rust na verdeling	10'
Opbollen	
Narijs	60' bij 27°C Halfweg de narijs, deegstuk indrukken met taartverdeler als afwerking

Baktijd

45' op 245°C voor broden van 920 g
35' op 245°C voor broden van 720 g