

classics

Arctic





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: **Tarwebloem**, **Tarwegluten**, Enzymen: Amylase (**tarwe**), Xylanase (**tarwe**), **Tarwemoutbloem**, Ascorbinezuur E300

Absorptie: ± 6 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	344 kcal/1459 kJ
Koolhydraten	69,7 g
Suiker	1,8 g
Vetten	1,5 g
Verzadigde vetzuren	0,15 g
Eiwit (Nx6,25)	11,4 g
Voedingsvezels	3,1 g
Zout	10,1 mg
Asgehalte	0,53 g
Vocht	13,8 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Hogere tolerantie en hoger rendement dan Atlantic.



Recept

Grondstoffen

ARCTIC	10 kg
Water*	± 6,1 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	6'
Snelkneder	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	20'
2° rust	20'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	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.