

classics

Diamant





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Bonenmeel, Enzymen: amylase (tarwe), xylanase (tarwe), ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Tarwe, kan sporen bevatten van Rogge en Spelt

Brood

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	339 kcal/1438 kJ
Koolhydraten	70 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	10 g
Voedingsvezels	3,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg

Opmerkingen

Type 11,5-680 met additieven
+ witter deeg

Recept

Pizzadeeg

Grondstoffen

DIAMANT	1 kg
Water*	± 570 ml
Gist	20 g
Zout	17 g

Kneding

Spiraal	3' + 5'
Soepel en homogeen kneden	
Deegtemperatuur	24°C - 25°C

Rust- en rijstijden

1° rijs	20' - 30'
Afwegen	200 g
Deegbolletjes maken	
2° rijs	20'
Of	

Deegbolletjes in de koelkast bewaren onder deegdoek en plastic en verder gebruiken wanneer er een afwerking nodig is.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

