

classics

Duo





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant : Ascorbinezuur E300

Eiwitten: 11,5

Asgehalte: 680

Absorptie: ± 58 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

| | |
|----------------------|-------------------|
| Energetische waarden | 335 kcal/ 1424 kJ |
| Koolhydraten | 70,3 g |
| Vetten | 1,1 g |
| Eiwit (Nx6,25) | 11,0 g |
| Voedingsvezels | 2,5 g |

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Ideaal voor klassieke broodsoorten.

Recept

Grondstoffen

| | |
|--------|---------|
| DUO | 10 kg |
| Water* | ± 5,8 l |
| Gist | 250 g |
| Zout | 170 g |

Kneding

| | |
|------------------------|---------------|
| Normaal | 20' |
| Spiraal 1° versnelling | 3' |
| 2° versnelling | 6' |
| Snelkneder | 2'15" |
| Deegtemperatuur | 25 °C - 27 °C |

Rust- en rijstijden

| | |
|-----------------------|-----------|
| 1° rust | 20' |
| 2° rust | 20' |
| Narijs | 45' - 60' |
| Rijstemperatuur | 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.

