

classics

# Nihat





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwemoutbloem, Enzymen: amylases (tarwe), xylanases (tarwe),  
Antioxidant: 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	340 kcal/1441 kJ
Koolhydraten	69,7 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	10,5 g
Voedingsvezels	3,2 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg



## Recept

### Grondstoffen

NIHAT	10 kg
Water*	± 5,75 l
Gist	250 g
Zout	170 g

### Kneding

Spiraal	3' + 5'
Trage kneder	± 15'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C

### Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	920 g
Opbollen of langsteken	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken	
Narijs	± 60'
Afwerken volgens fantasie	

### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	45'
(voor broden van 920 g)	

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.