

basics

# MBD

CERE  
PURE  
ZONDER ADDITIEVEN





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem  
 Structuur: Fijn poeder  
 Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

### Brood

Kruim: Luchtig  
 Kleur: Wit of licht beige  
 Geur: Neutraal

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

Energetische waarden	340 kcal/1441 kJ
Koolhydraten	68,4 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	11,8 g
Voedingsvezels	3,2 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling. Blijft langer vers (productiedatum + 6 maanden). Koel en droog bewaren.

## Recept

### Grondstoffen

MBD	5 kg
Water*	2,95 l
Gist	100 g
Zout	85 g
Zuurdesem	1,25 kg

### Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	3'
Deegtemperatuur		26°C - 27°C

### Rust- en rijstijden

Voorrijs	30'
Doorslag	
2° rust	30'
Afwegen	bv. 720 g
Opballen of langsteken	
Rust	15'
Langsteken en in broodvormen plaatsen	
Narijs	± 60'

### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom voor broden van 720 g	40'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

