

specials

Belgrana

NUTRI-SCORE





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, Zonnebloempitten, Bruin lijnzaad, **Sesam**zaad, **Rogge**bloem, **Tarwe**gluten, Maanzaad, **Tarwe**moutbloem, Specerij: Kaneel, Ascorbinezuur E300, Enzymen: Amylase (**tarwe**), Xylanase (**tarwe**)

Structuur: Poeder met granen
 Kleur: Bruin
 Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)
 Sesamzaad, Kan sporen bevatten van Soja

Brood

Kruim: Luchtig
 Kleur: Bruin
 Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	370 kcal/1561 kJ
Koolhydraten	61,14 g
Vetten	7,2 g
Eiwit (Nx6,25)	12,6 g
Voedingsvezels	4,6 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Meergranenbloem op basis van witte bloem, uitgesproken smaakvol, hoog rendement.

Recept brood

Grondstoffen

BELGRANA	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	18'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	5'
Snelknedder	2' 15"
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	20'
Afwegen en lichtjes vorm geven.	
2° rust	15'
Verwerken	
Narijs	55'
Rijstemperatuur	30 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakproces

Baktemperatuur met stoom	220 °C
Baktijd	45'

Recept stokbrood

Grondstoffen

BELGRANA	10 kg
Water*	± 7,2 l
Gist	200 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	15' - 18'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	5'
Snelknedder	2' 15"
Deegtemperatuur	25 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	45'
Lichte doorslag	
2° rust	30'
Afwegen: gewicht naargelang de gewenste producten. Lichtjes voorvormen.	
Rust 15 minuten. Verwerken.	
Narijs baguetten (bij voorkeur tussen deegdoeken)	± 50'
Narijs andere soorten (bij voorkeur op deegdoeken)	± 35'
Rijstemperatuur	28 °C

Bakproces

Baktemperatuur met weinig stoom	220 °C - 230 °C
Baktijd baguetten	± 22'
Baktijd andere (volgens het gewicht)	25' - 30'

Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

* Water toevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.



De Nutri-Score wordt berekend op basis van de gebruikte voedingsstoffen in een product. Daarom is het noodzakelijk - als je voor dit brood Nutri-Score A wil claimen - om het recept nauwgezet te volgen, zonder extra toevoegingen.