

specials

Solsana

NUTRI-SCORE



Solsana



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Zonnebloempitten, Pompoenpitten, Gerstemout, Roggezuurdesem, Tarwegluten, Tarwezemelen, Rode gierst, Gemoute tarwevlokken, Geëxtrudeerde maïs, Dextrose, Moutbloem, Emulgatoren: E471 - E472, Enzymen (Hemicellulase, Amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Gerst, Rogge, Mout)

Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	392 kcal/ 1646 kJ
Koolhydraten	54,4 g
Vetten	11,1 g
Eiwit (Nx6,25)	17 g
Voedingsvezels	6,3 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg

Opmerkingen

Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling.



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.

Recept

Brood Solsana

Grondstoffen

SOLSANA	5 kg
Water*	± 2,85 l
Gist	125 g
Zout	85 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	bijv. 720 g
Lichtjes opbollen of langsteken	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken volgens gewenst model	
Narijs	± 60'
Insnijden voor het inoven	
volgens fantasie	

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	± 35'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Pistolets Solsana

Grondstoffen

SOLSANA	5 kg
Water*	± 2,9 l
Gist	250 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	125 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	24°C - 25°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	15'
Afwegen	bijv. 1,8 kg/30 stuks
2° rust	15'
Opbollen met pistoletverdeler	
Pistolets op bakplaten plaatsen	
Narijs	50' - 60'

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	± 18'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Stokbrood Solsana

Grondstoffen

SOLSANA	5 kg
Water*	3 l
Gist	125 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	50 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	24°C - 25°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	30'
Afwegen	350 g
Halflang steken	
2° rust	20'
Langsteken	
Tussen bestrooide deegdoeken laten rijzen op bakkerijtemperatuur	
Narijs	± 60'
Stokbroden op inschietspijpen plaatsen en insnijden volgens fantasie	

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	22'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.