

FORMA VIT

*Minder koolhydraten
Meer vezels*



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Integraal fijn **tarwemeel**, **Tarwegluten**, Bruin lijnzaad, Zonnebloempitten, **Soyabloem**, **Soya**vezels, **Soyagrits**, **Sesamzaad**, Mini **havervlokken**, Gemoute **tarwevlokken**, **Desempoe**der, Enzymen, Amylase, Emulgatoren: E471 - E 472 e - E 481 - Tarwekiemen - Vitamine C: E 300

Structuur: Regelmatige kruimstructuur met zaden en pitten

Allergenen: Tarwe, Soya, Sesam

Brood

Kleur: Lichtbruin

Geur: Aangename broodgeur met een lichte desengeur

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	277 kcal/1155 kJ
Koolhydraten	19,7 g
Suiker	2,3 g
Vetten	11,6 g
Verzadigde vetzuren	2,3 g
Eiwit (Nx6,25)	17,4 g
Voedingsvezels	11,9 g
Zout	1,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg



Recept

Brood Formavit

Grondstoffen

FORMAVIT		3 kg
Water*	± 2 liter	225 ml (74%)
Gist		90 g
Zout		51 g

Kneding

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

Rust- en rijstijden

Voorrijs		20'
Afwegen		500 g
Halfang steken		
2° rust		20'
Langsteken en in bakvormen plaatsen		
Narijs		± 70'

Bakproces

Baktemperatuur	215°C	
Baktijd met stoom		30'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

