

specials

# Multiplus

NUTRI-SCORE





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, Integraal **rogge**meel, Gebroken **tarwe**, Bruin lijnzaad, **Soja** grits, Zonnebloempitten, Boekweitbloem, **Gerst**bloem, **Haver**bloem, Rijstbloem, **Tarwe**gluten, **Spelt**bloem, Geroosterde **mout**, Emulgator E471, E472e, E481, **Mout**bloem, Ascorbinezuur E300, Enzymen: amylase (**tarwe**), Hemicellulase (**tarwe**)

Structuur: Poeder met stukjes van tarwe en zaden

Integraliteit: 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Haver, Gerst, Mout)  
Soja, Sesamzaad

### Brood

Kruim: Vast

Kleur: Donker

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

Energetische waarden	350/1477 kJ
Koolhydraten	54,1 g
Velten	8,3 g
Eiwit (Nx6,25)	14,7 g
Voedingsvezels	10,3 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

ó granen en ó zaden.

## Recept

### Grondstoffen

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

### Kneding

Normaal	15'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	4'
Snelkneder	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

### Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	45' - 50'

### Opmerkingen

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

\* Watertoevoeging 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.