

specials

# Multivlokken

NUTRI-SCORE





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Broyage, Havervlokken, Roggebloem, Maisbloem, Soja grits, Zonnebloempitten, Bruin lijnzaad, Geroosterde mout, Tarwegluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Haver, Mout)  
Soja, Kan sporen bevatten van Sesamzaad

### Brood

Kruim: Vast  
Kleur: Donker

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

Energetische waarden	356 kcal/1504 kJ
Koolhydraten	59,9 g
Vetten	6,9 g
Eiwit (Nx6,25)	14,4 g
Voedingsvezels	7,9 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

De broyage en havervlokken geven een volle smaak aan dit brood. Bovendien geeft het een krokante korst.

## Recept

### Grondstoffen

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

### Kneding

Spiraal	1° versnelling	9'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	10'
	2° versnelling	20'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C	

### Rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen en langsteken	
2° rijs	15'
Langsteken en eventueel bovenzijde in tarweflokken of zadenmengeling duwen.	
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	30 °C

### Bakproces

Baktemperatuur met stoom	220 °C
Baktijd	45'

### Opmerkingen

- Toevoeging water afhankelijk van de nieuwe oogst.

\* 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.