



Tricol'OR Wit





Tricol'OR Wit



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Bonenmeel, Enzymen (glucose-oxydase (tarwe), xylanase (tarwe), lipase (tarwe), amylase (tarwe)), Acerola extract

Structuur: Fijn poeder

Brood

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal



Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	339 kcal/1438 kJ
Koolhydraten	70 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	9,9 g
Voedingsvezels	3,3 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

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



Recept

Brood Tricol'OR Wit

Grondstoffen

Tricol'OR Wit	5 kg
Water*	± 2,9 l
Gist	125 g
Zout	85 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	7'
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'
Inovenen met slot naar boven voor de ronde broden	
Boulalbroden insnijden voor het inovenen	

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	35'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Pistolets Tricol'OR Wit

Grondstoffen

Tricol'OR Wit	5 kg
Water*	± 3 l
Gist	250 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	100 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	4'
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 bestrooide inschietaapijten plaatsen	
3° rust	15'
Kappen en omdraaien	
Narijs	50' - 60'

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	18'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Stokbrood Tricol'OR Wit

Grondstoffen

Tricol'OR Wit	5 kg
Water*	± 3,1 l
Gist	125 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	50 g

Kneding

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

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	bijv. 350 g
Halfflang steken	
2° rust	20'
Langsteken	
Tussen bestrooide deegdoeken laten rijzen op bakkerijtemperatuur	
Narijs	± 60'
Inovenen met slot naar boven voor de ronde broden	
Stokbroden op inschietaapijten plaatsen en insnijden	
Bakproces	
Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	22'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Bagnats Tricol'OR Wit

Grondstoffen

Tricol'OR Wit	5 kg
Water*	± 3 l
Gist	250 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	100 g

Kneding

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

Rust- en rijstijden

Voorrijs	15'
Afwegen	120 g - 150 g
Opbollen	
2° rust	10'
Lichtjes afplaten, deegstukken prikken en op bakplaten leggen	
Narijs	± 50'
Deegstukken bestrooien met bloem voor het inovenen	

Bakproces

Baktemperatuur	200°C
Baktijd met stoom	± 12'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.