





# Tricol'OR Haver



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Havervlokken, Haverbloem, Tarwegluten, Tarwezemelen, Inuline, Tarwekiemen, Tarwe zuurdesem, Moutbloem, Enzymen: amylase (tarwe), xylanase (tarwe), lipase (tarwe), acerola extract

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Haver)

### Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	359 kcal/1510 kJ
Koolhydraten	56 g
Vetten	4,7 g
Eiwit (Nx6,25)	16,9 g
Voedingsvezels	14,4 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



## Verpakking

25 kg



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

### Grondstoffen

TRICOL'OR HAVER	10 kg
Water*	± 7 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Eventueel 100 g actieve verbeteraar voor meer volume en stand in deeg.

### Kneding

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

### Rust- en rijstijden

1° rust	20'
Afwegen	720 g
Opbollen of langsteken	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken	
Narijs	50' - 60'

### Bakproces

Baktemperatuur	215°C
Baktijd met stoom	35'

voor broden van 720 g

### Opmerkingen

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

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.