

specials

# Dunya Turks





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwegluten, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

### Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Crème

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

Energetische waarden	336 kcal/1425 kJ
Koolhydraten	70,3 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,1 g
Voedingsvezels	2,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk



## Recept

### Grondstoffen

DUNYA TURKS	10 kg
Water*	± 6,6 l
Gist	200 g
Zout	170 g

### Kneding

Kneden tot een soepel en homogeen deeg.

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	5'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	13'
Deegtemperatuur	25 °C - 26 °C	

### Rijstijden

Deeg afwegen in ballen van 300 of 500 g naargelang de gewenste grootte.

Opballen en laten rusten.

1° rust 60'

Instrijken met een pap (mengeling van kokend water en bloem).

Pide's wentelen in griesmeelbloem of rijstbloem.

Narijs ± 50'

Versieren met sesamzaad.

### Bakproces

Baktijd ± 15'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.