

specials

# Magistrique





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Dextrose, Emulgator E471, E472e, L-Cysteine E920, Moutbloem, Enzymen: amylases (tarwe), Hemicellulase (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Tarwe, kan sporen bevatten van Rogge en Spelt

### Brood

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	342 kcal/1451 kJ
Koolhydraten	69,6 g
Vetten	1,6 g
Eiwit (Nx6,25)	10,9 g
Voedingsvezels	3,1 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg



## Recept

### Stokbrood

#### Grondstoffen

MAGISTIQUE	10 kg
Water*	± 6,2 l
Gist	250 g
Zout	170 g

#### Kneding

Spiraal	3' + 6'
Trage kneder	± 15'
Deegtemperatuur	24°C - 25°C

#### Rijstijden

Voorrijs	30'
Afwegen	350 g
Half langsteken	
2° rust	20'

Machinaal langsteken

In stokbroodnetjes leggen voor stokbroden in rotatieoven

Of

Tussen deegdoeken leggen voor af te bakken in een vloeroven

Narijs ± 90'

Stokbroden voor vloeroven op

inschietapijten plaatsen en insnijden

Stokbroden voor rotatie oven o

ok insnijden

#### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	± 23'
(voor broden van 350 g)	

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.