

specials

Mie Crème





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwegluten, Moutbloem, Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Enzymen (hemicellulase, amylase)

Structuur: Fijn poeder met korrel

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kruim: Compact

Kleur: Crème

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	335 kcal/1424 kJ
Koolhydraten	71,2 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	10,2 g
Voedingsvezels	2,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

MIE CRÈME	10 kg
Water* (58%)	5,8 l
Gist (2,5%)	250 g
Zout (1,7%)	170 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	5'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	26 °C - 27 °C	

Rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen en model geven.	
2° rust	20'
Afwerken volgens gewenst model (boulot, carré of rond).	
Narijs	± 1 uur

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	± 45' met stoom

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.