

specials

# Parisiennne







## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Moutbloem, Enzymen (hemi cellulase, amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn wit poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

### Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit

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

Energetische waarden	337 kcal/1429 kJ
Koolhydraten	69,1 g
Vetten	1,3 g
Eiwit (Nx6,25)	12,1 g
Voedingsvezels	2,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk



## Recept

### Grondstoffen

PARISIENNE	10 kg
Water*	± 6.4 l
Gist	250 g
Zout	170 g

### Kneding

Spiraalkneder	
1° versnelling	3'
2° versnelling	6'
Trage kneder	
1° versnelling	5'
2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C

### Rijstijden

Voorrijs	30'
Afwegen 350 g en halfflang steken	
2° rust	30'

Langsteken met machine. Ofwel in stokbroodnetjes leggen (voor rotor) of tussen bestrooide doeken laten rijzen (voor vloeroven).

Narijs ± 1u30' op 28 °C

Stokbroden voor vloeroven op tapijten leggen en insnijden voor inovenen.

Ook stokbroden in netjes insnijden voor inovenen.

### Bakproces

Rotoroven	230 °C ± 22'
Vloeroven	220 °C ± 22' met stoom

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.