



# Bio MS T65





# Bio MS T65

## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten:	Bloem van <b>biologische tarwe</b>
Structuur:	Fijn gemalen
Ruwe assen:	0,62% tot 0,75%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe)

### Brood

Kruim:	Compact
Kleur:	Crème
Geur:	Frisse typische geur
Kenmerken:	Malse kruim met zachte smaak

### Voedingswaarde brood (per 100 g):\*

Energetische waarden	339 kcal/1437 kJ
Koolhydraten	68,5 g (1 g suiker)
Vetten	1,5 g (0,2 g verzadigde vetzuren)
Eiwit (Nx6,25)	10,8 g
Voedingsvezels	3,9 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

Zak van 25 kg

## Certificatie

- Bloem van tarwe uit de biologische landbouw conform het reglement EEG 834/2007

## Opmerkingen

- Gemalen op cylinder, waardoor de bloem een fijne en wittere structuur krijgt.
- Bewaring:
  - Ten minste houdbaar tot 6 maanden na fabricage (maling)
  - In gesloten verpakking, koel en droog bewaren (< 15°C en vochtigheidsgraad < 15,5%)



## Recept

### Brood

	Direct
<b>Grondstoffen</b>	
Bloem	10 kg
Water	7 l (70%)
Gist	200 g (2%)
Zout	170 g (1,7%)
<b>Kneiding</b>	
Spiraal	
1° versnelling	10'
2° versnelling	4'
<b>Rust- en rijstijden</b>	
Deegtemperatuur	26°C tot 27°C
Voorrijs	20'
Doorslag	
2° rust	20'
Verdelen	Bv. stukken van 720 g of 920 g
Opbollen	
Rust na verdeling	10'
Opbollen	
Narijs	60' bij 27°C Halfweg de narijs, deegstuk indrukken met taartverdeler als afwerking
<b>Baktijd</b>	
	45' op 245°C voor broden van 920 g 35' op 245°C voor broden van 720 g

Ceres nv

Vilvoordselaan 300 - 1130 Brussel

T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

