

basics

MBD

CERE
PURE
ZONDER ADDITIEVEN





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

Voedingswaarde brood (per 100 g):*

Energetische waarden	340 kcal/1441 kJ
Koolhydraten	68,4 g
Vetten	1,4 g
Eiwit (Nx6,25)	11,8 g
Voedingsvezels	3,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling. Blijft langer vers (productiedatum + 6 maanden). Koel en droog bewaren.

Recept

Grondstoffen

MBD	5 kg
Water*	2,95 l
Gist	100 g
Zout	85 g
Zuurdesem	1,25 kg

Kneden

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	3'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	30'
Doorslag	
2° rust	30'
Afwegen	bv. 720 g
Opbollen of langsteken	
Rust	15'
Langsteken en in broodvormen plaatsen	
Narijs	± 60'

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom voor broden van 720 g	40'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

