



BS KLEINBROODPOEDER 15

OVERZICHT

Voor zachte luxe broodjes met een prachtig volume en een frisse kleur.

GEBRUIK

Voor zachte luxe broodjes met een prachtig volume en een frisse kleur. Ook geschikt voor de kleinbroodstraat.
Toevoeging: 15%.

INGREDIËNTEN

Dextrose, Plantaardige olie en vet (palm; kokos; raap), Weipoeder (melk), Tarwegluten, Suiker, Tarwebloem, Tarwezetmeel, Emulgatoren (E471; E481; E472e), Sojabloem, Glucosestroop (gedroogd), Melkweiwit, Natuurlijk boteraroma, Enzymen (tarwe), Meelverbeteraars (asorbinezuur, E920)

VERPAKKING

Code
393200

Grootte
15 KG

Soort
Zak

Palletisatie
40

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,935.00
Energy (Kcal)	462.00
Vet (g)	21.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	12.00
Koolhydraat (g)	50.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	31.00
Eiwit	1.00
Vezels (g)	16.00
Zout (g)	0.00
Natrium	182.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Tarwebloem	1.000
Zout	0.018
Gist	0.070
Bakels Kleinbroodpoeder	0.150
Water	0.540
Totaal gewicht: 1.778	

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen / opbollen. Bolrijs: 5 minuten. Verdelen / opbollen. Narijs: 70 minuten. Baktemperatuur: 260°C-240°C, Baktijd: ca.7 min.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Soja, Melk



CATEGORIE

Broodverbetermiddel & Overig



EINDPRODUCT

Klein brood