



BVB LOW CARB 100 MZ

OVERZICHT

Beste van Bakels. Voor een koolhydraatarme en eiwitrijke voeding. Bevat 5 gram koolhydraten per 100 gram bereid product.

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
398530	20 KG	Zak	

DESCRIPTION

RECEPT: 1000 gram BAKELS Low Carb Broodmix 20 gram Gist 880 gram Water (koud) Kneed een deeg met de spiraalkneder: 5 min eerste versnelling en 17 min tweede versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen op 475 gram. Bolrijs: 45 minuten. Opmaken. Narijs: 70 / 75 min Bakken: 45 min Totaal. Inschieten op 260 / 250 °C met stoom, Na 10 min temperatuur terug naar 195 °C en schuif open zetten. Dan nog circa 35 min BAKKEN.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



CATEGORIE

Luxe brood, Beste van Bakels



INGREDIËNTEIGENSCHAPPEN

Koolydraatarm



EINDPRODUCT

Brood