



BS MEERGRANEN BROODT 50 MZ

OVERZICHT

Voor brood met tarwe, spelt, amaranth, boekweit, chia, quinoa, rogge, havervlokken, lijnzaad en zonnebloempitten

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, Zonnebloempitten, Volkorenspeeltmeel [tarwe], Tarwegluten, Lijnzaad, Roggebloem, Havervlokken, Speltvlokken (tarwe), Boekweitmeel, Gerstenmout, Gierst, Suiker, Bakkerszout, Quinoa, Chiazaad, Amaranthvlokken, Tarwezuurdesem (gedroogd), Emuglatoeren (481; 472e), Enzymen (tarwe), Meelverbeteraar (asorbinezuur)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
395500	20 KG	Zak	30

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,628.00
Energy (Kcal)	389.00
Vet (g)	12.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	2.00
Koolhydraat (g)	49.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	5.00
Eiwit	8.00
Vezels (g)	18.00
Zout (g)	3.00
Natrium	1,293.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Broodt Mix	0.500
Tarwebloem	0.500
Gist	0.020
Water	0.500
Totaal gewicht: 1.520	

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 8,5 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen op 900 gram. Bolrijs: 40 minuten. Opmaken. Narijs: 70 minuten. Baktemperatuur: 245°C-230°C, Baktijd: ca.35 min met stoom.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Rogge, Gerst, Haver,
Spelt



CATEGORIE

Luxe brood



EINDPRODUCT

Meergranenbrood