



BS HAVER EN GERST BROOD 50 MZ

OVERZICHT

Voor de bereiding van Haver en Gerstbrood met alle goede eigenschappen en de smaak van havervlokken, gerstemout, tarwemoutvlokken en tarwevezels.

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, Gerstemout, Tarwemoutvlokken, Havervlokken, Tarwegluten, Havervlokken, Tarwegluten, Gerstevlokken, Basterdsuiker, Tarwemout (gebroken), Tarwevezel, Zout, Roggemoutbloem, Gerstemoutmeel

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
394477	16 KG	Zak	24

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (Kcal)	348.00
Vet (g)	2.50
Vet (waarvan verzadigd) (g)	0.50
Koolhydraat (g)	59.20
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	6.60
Eiwit	16.90
Vezels (g)	10.80
Zout (g)	3.00
Natrium	1,200.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Volkorenmeel	1.000
Haver & Gerstbroodmix	1.000
Gist	0.050
Water	1.120
Totaal gewicht: 3.170	

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 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



CATEGORIE

Meergranen



EINDPRODUCT

Meergranenbrood