BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



KOOLHYDRAAT ARMER BROODMIX

OVERZICHT

Broodmix voor de bereiding van koolhydraatarmer brood. Warenwettelijke naam: volkoren tarwebrood

INGREDIËNTEN

Tarwegluten, Zonnebloempitten, Sojaeiwit, Lijnzaad, Havervezel, Tarwekiemen, Erwteneiwit, Plantaardige olie en vet (raap), Stabilisator (calciumcarbonaat), Appelvezel, Emulgator (E472e), Suiker (gebrand), Citroensap (concentraat), Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
398500	20 KG	Zak	30

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,720.00
Energy (Kcal)	411.00
Vet (g)	22.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	3.00
Koolhydraat (g)	0.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	0.00
Eiwit	17.00
Vezels (g)	37.00
Zout (g)	0.00
Natrium	57.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Volkorenmeel	0.600
Koolhydraatarme Broodmix	0.600
Gist	0.027
Zout	0.019
Water	0.840
	Totaal gewicht: 2.086

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 10 minuten 1ste versnelling en 10 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen op 920 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, Haver, Soja

CATEGORIE

Broodmixen, 50% mix

INGREDIËNTEIGENSCHAPPEN

Koolydraatarm

EINDPRODUCT

Koolhydraatarm brood