BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



# KROKANTBROODPOEDER PREMIUM

## OVERZICHT

Lactosevrij broodverbetermiddel voor krokantbrood.

## INGREDIËNTEN

Dextrose, Tarwebloem, Tarwezuurdesem (gedroogd), Rogge, gerst, Tarwegluten, Emulgator (E472e), Plantaardige olie en vet (raap), Meelverbeteraars (asorbinezuur, E920), Enzymen (tarwe)

## VERPAKKING

| Code | Grootte | Soort | Palletisatie |
|---|---|---|---|
| 194100 | 15 KG | Zak | 40 |

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

## VOEDINGSINFORMATIE

| Soort | Waarde |
|---|---|
| Energy (kJ) | 1,752.00 |
| Energy (Kcal) | 418.00 |
| Vet (g) | 0.00 |
| Vet (waarvan verzadigd) (g) | 9.00 |
| Koolhydraat (g) | 61.00 |
| Koolhydraten (waarvan suikers) (g) | 40.00 |
| Eiwit | 1.00 |
| Vezels (g) | 12.00 |
| Zout (g) | 0.00 |
| Natrium | 4.00 |

## METHODE

| Groep 1 | |
|---|---|
| Ingrediënt | KG |
| Tarwebloem | 1.000 |
| Zout | 0.018 |
| Gist | 0.060 |
| Krokantbroodpoeder Premium | 0.030 |
| Water | 0.540 |
| | **Totaal gewicht**: 1.648 |

## 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: 75 minuten. Baktemperatuur: 245°C-225°C, Baktijd: ca.20 min. laatste 5 min. schuif open.

### OPSLAG

Koel en droog bewaren

### HOUDBAARHEID

270 dagen

### SOORT

Poeder

### ALLERGENEN

Tarwe, Rogge, Gerst

### CATEGORIE

Broodverbetermiddelen, Krokantbroodpoeder

### INGREDIËNTEIGENSCHAPPEN

Lactose vrij

### EINDPRODUCT

Krokant brood