



Melkbollenpoeder

Overzicht

Voor langdurig zachte melkbollen met een volle melksmaak.



Opslag

Koel en droog bewaren



Houdbaarheid

270 dagen



Categorie

[Broodverbetermiddelen](#), [Melkbollenpoeder](#)



Soort

Poeder



Allergenen

Tarwe, Soja, Melk



Eindproduct

[Klein brood](#)

Ingrediënten

Melkpoeder (magere), Melkpoeder (volle), Dextrose, Tarwebloem, Tarwegluten, Plantaardige olie en vet (kokos), Emulgatoren (E471;E481), Weipoeder (melk), Sojabloem, Aroma, Enzymen (tarwe), Meelverbeteraars (E300; E920)

Verpakking

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
19240	15 KG	Zak	40



Ingrediënten

Groep 1		
Ingrediënt		KG
Tarwebloem		1.000
Zout		0.018
Gist		0.070
Bakels Melkbollenpoeder		0.200
Water		0.540
Totaal gewicht:		1.828

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 9 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen / opbollen.
Bolrij: 5 minuten. Verdelen / opbollen. Narijs: 70 minuten. Baktemperatuur: 260°C-240°C, Baktijd: ca.7 min.

Voedingsinformatie

Soort	Waarde
Energy (Kcal)	450
Energy (kJ)	1883
Vet (g)	18,5
Vet (waarvan verzadigd) (g)	13,8
Koolhydraat (g)	48,5
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	38,9
Eiwit	0,6
Vezels (g)	21,5
Zout (g)	1,1
Natrium	430,3