BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



PANE MAGGIA

OVERZICHT

Mix voor mooi assortiment van authentieke broden. 100% mix op basis van Zwitsers Rüchmehl. Warenwettelijke benaming: **wit tarwebrood**.

GEBRUIK

Toevoeging 100%

INGREDIËNTEN

Tarwemeel, Tarwemoutmeel, Geïnactiveerd desempoeder (rogge, tarwe), Gist (geinactiveerd), Melkzuurbacteriën, Acerola poeder, Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
395000	20 KG	Zak	30

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,440.00
Energy (Kcal)	343.00
Vet (g)	1.70
Vet (waarvan verzadigd) (g)	0.40
Koolhydraat (g)	64.60
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	0.60
Eiwit	13.00
Vezels (g)	5.00
Zout (g)	0.00
Natrium	0.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Pane Maggia	1.000
Gist	0.006
Water	0.870
	Totaal gewicht: 1.876

DESCRIPTION

Kneed het deeg goed af, en laat het deeg 4 uur rusten in een plastic bak. Daarna afwegen op het gewenste gewicht en het deegstuk opmaken in de gewenste vorm. Plaats de deegstukken daarna 18-24 uur in de koelkast. Haal de deegstukken uit de koelkast en laat ze ca. 15 minuten in de bakkerij staan. Daarna bakken: Baktemp: 230 C, Baktijd: ca. .35 minuten

OPSLAG

Koel en droog bewaren

HOUDBAARHEID

270 dagen

SOORT

Poeder

ALLERGENEN

Tarwe, Rogge, Gerst

CATEGORIE

Broodmixen, 100% mix

EINDPRODUCT

Desem