BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



# QUANTUM PLUS BRUIN

## OVERZICHT

Quantum Plus Bruin is een broodverbeteraar voor heerlijk ambachtelijk bruinbrood. Van dit broodverbetermiddel hoeft u slechts 1% toe te voegen voor een heerlijk mals brood met kwalitatief uitstekende eigenschappen.

## INGREDIËNTEN

Gerstenmout, Tarwegluten, Emulgatoren (E481; E471), plantaardige olie en vet (palm), Suiker (gebrand), Sojabloem, Glucosestroop (gedroogd), Enzymen (tarwe), Melkweiwit, Meelverbeteraars (asorbinezuur, E920)

## VERPAKKING

| Code | Grootte | Soort | Palletisatie |
|---|---|---|---|
| 199800 | 10 KG | Zak | 60 |

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

## VOEDINGSINFORMATIE

| Soort | Waarde |
|---|---|
| Energy (kJ) | 2,002.00 |
| Energy (Kcal) | 478.00 |
| Vet (g) | 31.00 |
| Vet (waarvan verzadigd) (g) | 25.00 |
| Koolhydraat (g) | 26.00 |
| Koolhydraten (waarvan suikers) (g) | 1.00 |
| Eiwit | 12.00 |
| Vezels (g) | 25.00 |
| Zout (g) | 2.00 |
| Natrium | 945.00 |

## METHODE

| Groep 1 | |
|---|---|
| Ingrediënt | KG |
| Tarwebloem | 0.625 |
| Volkorenmeel | 0.625 |
| Quantum Plus Bruin | 0.013 |
| Gist | 0.025 |
| Zout | 0.019 |
| Water | 0.750 |
| | **Totaal gewicht**: 2.057 |

## DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnellingen 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, Gerst, Soja, Melk

### CATEGORIE

Broodverbetermiddelen, Bruinbroodpoeder

### EINDPRODUCT

Groot brood

### MERKEN

Quantum