BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

QUATTRO WIT

OVERZICHT

Broodverbetermiddeloor de zgn. verlengde bolrijs-methode

GEBRUIK

Voor de zgn. verlengde bolrijs-methode. Extra lang mals en zeer smakelijk brood.
Toevoeging: 4%

INGREDIËNTEN

Sojabloem, Tarwebloem, Dextrose, Weipoeder (melk), Plantaardige olie en vet (palm; raap), Emulgatoren (E481; E471), plantaardige olie en vet (palm), Lupinemeel, Glucosestroop (gedroogd), Melkweiwit, Meelverbeteraars (asorbinezuur, E920), Enzymen (tarwe)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
191500	15 KG	Zak	40

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,937.00
Energy (Kcal)	463.00
Vet (g)	24.00
Vet (waarvan verzadigd) (g)	14.00
Koolhydraat (g)	46.00
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	31.00
Eiwit	6.00
Vezels (g)	12.00
Zout (g)	1.00
Natrium	411.00

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Tarwebloem Edelweiss	1.250
Quattro Wit	0.038
Gist	0.025
Zout	0.019
Water	0.685
	Totaal gewicht: 2.017

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 4 minuten 1ste versnelling en 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, Soja, Melk

CATEGORIE

Broodverbetermiddelen, Witbroodpoeder

EINDPRODUCT

Groot brood