BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



SABUNI MIX

OVERZICHT

Mix voor lekkere malse Brabantse worstenbroodjes.

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, Plantaardige olie en vet (palm), Suiker, Glucosestroop (gedroogd), Emuglatoren (481; 472e), Scharreleigeel (gedroogd), Melkpoeder (volle), Tarwevezel, Tarwegluten, Lactose, Kwarkpoeder (magere) (melk), Glucosestroop, Rijsmiddelen (E450; E500), Melkweiwit, Dextrose, Bakkerszout, Gerstenmout, Enzymen (tarwe), Meelverbeteraar (asorbinezuur), Kleurstoffen (E100, E160a)

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
374190	12,5 KG	Zak	48

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl

VOEDINGSINFORMATIE

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1,752.00
Energy (Kcal)	418.00
Vet (g)	13.20
Vet (waarvan verzadigd) (g)	6.90
Koolhydraat (g)	65.40
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	9.80
Eiwit	2.20
Vezels (g)	9.60
Zout (g)	0.70
Natrium	278.90

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Tarwebloem	0.500
Sabunimix	0.500
Boter	0.070
Gist	0.040
Zout	0.015
Water	0.430
	Totaal gewicht: 1.555

DESCRIPTION

Kneed een deeg met de spiraalkneder, 4 Min 1ste versnelling en 6 Min 2e versnelling. Deegtemperatuur 27 graden. Direct afwegen / opbollen. Bolrijs 5 Min. Verdelen en opbollen en daarna lang rollen naar 12 cm. 30 gram gekruid gehakt invouwen. Narijs 45 min. Baktemperatuur: 260°C-240°C, Baktijd: ca.7 min.

OPSLAG

Koel en droog bewaren

HOUDBAARHEID

270 dagen

SOORT

Poeder

EINDPRODUCT

Worstenbrood