

specials

# Bloem Doré





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Dextrose, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase)

Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: wit poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

### Brood

Kruim: gelijkmatig en vast

Kleur: ecru

### Voedingswaarde brood (per 100 g):\*

Energetische waarden	336 kcal/1425 kJ
Koolhydraten	69,8 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,6 g
Voedingsvezels	2,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Stokbroden gemaakt met deze bloem hebben een krokant mooi gekleurde korst.

## Recept

### Grondstoffen

BLOEM DORÉ	5 kg
Water*	3,1 l
Gist	125 g
Zout	85 g

### Kneding

Spiraalkneder	3' + 6'
Trage kneder	5' + 10'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C

### Rijstijden

Voorrijs	30'
Afwegen: 350 gr en halflang steken	
2° rust	30'

Langsteken met machine. Ofwel in stokbroodnetjes leggen (voor rotor) of tussen bestrooide doeken laten rijzen (voor vloeroven).

Narijs ± 1u30' op 28 °C

Stokbroden voor vloeroven op tapijten leggen en insnijden voor inovenen.

Ook stokbroden in netjes insnijden voor inovenen.

### Bakproces

Rotoroven	230 °C ± 22'
Vloeroven	220 °C ± 22'
	met stoom

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

