

classics

# Atlantic





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase),  
Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Eiwitten: 11,5

Asgehalte: 680

Absorptie: ± 60 l

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

### Brood

Kleur: Wit of licht crème

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	337 kcal/1431 kJ
Koolhydraten	70,7 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,1 g
Voedingsvezels	2,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk



## Recept

### Grondstoffen

ATLANTIC	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	250 g
Zout	170 g

### Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	6'
Snelkneder	2'15"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	20'
2° rust	20'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

### Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

### Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.