



Version: 27.05.25

MBD

MBD wordt geleverd in de vorm van een fijn poeder, wit tot licht crèmekleurig, met een neutrale smaak en geur. Bij het bakken van brood zorgt het voor een luchtige, gelijkmatige kruim dankzij het uitgebalanceerde eiwitgehalte.

MEEL

Ingrediënten:	Tarwebloem
Structuur:	Fijn poeder
Allergenen:	Granen die gluten bevatten (Tarwe)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energie kJ:	1441
Vetten:	1,4 g
Koolhydraten:	68,4 g
Vezels:	3,2 g
Eiwitten(Nx6,25):	11,8 g

* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim:	Luchting
Geur:	Neutraal
Kleur:	Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Meel verkregen door het malen van geselecteerde tarwe, gevolgd door zeven en mengen. Lange houdbaarheid (productiedatum + 6 maanden). Bewaren op een koele, droge plaats, uit de buurt van warmte en vocht.



Belangrijkste ingrediënten

MBD:	5 kg
Water*:	2,9 l
Gist:	100 g
Zout:	85 g
Zuurdesem:	1,25 kg

Kneden

Spiraal:	1° snelheid	4'
	2° snelheid	3'

Deegtemperatuur

26 °C - 27 °C

RECEPT

Rust- en rijstijd

1° rust: 30'

Versieringen

2° rust: 30'

Wegen: p. ex. 720 g

Afronden of uitrekken

Rust: 15'

Scoren en in broodvormen plaatsen

Laatste bewijs: ± 60'

Bakken

Baktemperatuur: 220 °C

Baktijd met stoom voor
broden van 720 g: 40'

* De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

