Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

Version: 27.05.25

MBZ

MBZ is verkrijgbaar 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.

MEET

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

BROOD

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

VAERPAKKING

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 en droge plaats.

RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

MBZ:	5 kg
Water:	2,9 l
Gist:	100 g
Zout:	85 g
Sourdough:	1,25 kg

Kneden

Normaal:		20’
Spiraalvormig:	1° snelheid	4’
	2° snelheid	3’

Deegtemperatuur:

26 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1° rust:	30’
Versieringen	
2° rust:	30’
Wegen:	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 toevoeging van water is afhankelijk van de nieuwe oogst.