Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

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

Version: 27.05.25

Uno

UNO tarwebloem is een veelzijdige bloem gemaakt van zorgvuldig gemalen tarwe, met een uitgebalanceerd eiwitgehalte dat ideaal is voor het bakken van brood. De bloem heeft een witte tot crèmekleurige kleur en een neutraal aroma, absorbeert goed water en levert consistente resultaten bij het bakken.

MEEL

Ingrediënten:	Tarwebloem
Asgehalte:	680 mg/100g
Absorptie:	± 57
Allergenen:	Granen die gluten bevatten (tarwe)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Enerie kcal:	335
Enerie kJ:	1424
Vetten:	1,1 g
Koolhydraten:	72,1 g
Vezels:	2,5 g
Eiwitten (Nx6,25):	9,3 g

BROOD

Geur:	Neutraal
Kleur:	Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg of bulk

OPMERKINGEN

Pure lokale tarwe

RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

Uno:	10 kg
Water*:	± 5,7 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Normaal:		20′
Spiraal:	1° snelheid	3′
	2° snelheid	6′
Snel mengen:		2′15″

Deegtemperatuur:

25 °C - 27 °C

Rust- en wastijd

Eerste rijs	15′
Tweede rijs	15′
Eindrijs	45′ - 60′
Rijstemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid:	80 %

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35′ - 45′

Opmerkin-

Voeg voor speciaal brood de vereiste ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De toevoeging van water is afhankelijk van de nieuwe oogst.