



Version: 27.05.25

Etna
classics

Het ETNA meel maakt deel uit van het Classics-assortiment, bestaande uit volkoren of deels volkoren tarwemeel. Het wordt gekenmerkt door een kruim met een gemiddelde structuur en een donkere kleur, ideaal voor authentieke en smaakvolle broden.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, Tarwezemelen, Tarwegluten, Gegist tarwemeel, Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Farine intégrale de froment 100%

Allergenen: Graanproducten die gluten bevatten (Tarwe, Mout)
Kan sporen van Soja en Sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 299
Energie kJ: 1269
Vetten: 1,8g
Voedingsvezels: 12,5g
Koolhydraten: 57,4g
Eiwitten: 13,2g

BROOD

Kruim : Gemiddelde structuur
Kleur: Donker

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

* De waarden kunnen variëren afhankelijk van de nieuwe oogst.

OPMERKINGEN

De 'Classics'-meelsoorten vormen een assortiment van volkoren of gedeeltelijk volkoren tarwemeel.

Belangrijkste ingrediënten

ETNA 10 kg
Water* ± 6,7 l
Gist 250 g
Zout 170 g

Bereiding

- Meng het meel, water en gist op de 1e snelheid.
- Voeg daarna het zout toe op de 2e snelheid.
- Voeg eventueel het vet aan het einde van het kneden toe om een fijnere structuur en een betere houdbaarheid te verkrijgen.

Kneden

Snelle kneedmachine	3'
Spiraal 1° snelheid	4'
2° snelheid	7'
Diosna 1° snelheid	5'
2° snelheid	18'
Mixer - Menger 1° selheid	5'
2° snelheid	12'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C

Rijstijd

Voorrijzen	1. 15' 2) 15'
Rust	15'
Vormrijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32° C - 34° C
Relatieve vochtigheid	75% - 85%

Bakken

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	45'

Opmerkingen

- Afhankelijk van het gewenste volume en de structuur kan het voorrijzen worden weggelaten.
- Het toevoegen van 2% vetemulsie heeft een positief effect op de soepelheid en structuur.
- Voor speciaalbrood de benodigde ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

