



Version: 27.05.25

Tibet

classics

Het Tibet-bloem behoort tot de Classics-lijn. Het is een (gedeeltelijk) volkoren tarwebloem, dat zich onderscheidt door een licht kruim en een karakteristieke bruine kleur. Veelzijdig, het kan zowel puur als gemengd met andere bloemsoorten uit de lijn worden gebruikt om authentieke, evenwichtige en smakelijke broden te creëren.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwezemelen, Tarwegluten, Geroosterde mout, Emulgatoren E471 en E472e, Gemoute tarwebloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Xylanase (tarwe), Lipase (tarwe), Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met zemelen

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 327
Energie kJ: 1382
Vetten: 2.1g
Voedingsvezels: 11.5g
Koolhydraten: 56.6g
Eiwitten (Nx6,25): 14.7g

BROOD

Kruim: Licht
Kleur: Bruin

VERPAKING

25 kg



RECEPT

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

OPMERKINGEN

De 'Classics'-bloemen vormen een reeks van volkoren of gedeeltelijk volkoren tarwebloemen (100%, 75%, 51%, 25%).

Rijstijd

Rusttijd: 15'
Terugduwen
2e rusttijd: 15'
Afwegen en vormen
3e rusttijd: 15'
Langmaken of opbollen (baton, vierkant of rond)
Narijs: ± 1 heure

Bakken

Baktemperatuur 220 °C
Baktijd 45'

Belangrijkste ingrediënten

TIBET	10 kg
Water* (70%)	7 l
Gist (2,5%)	250 g
Zout (1,7%)	170 g

Kneden

Spiraal	1° snelheid	4'
	2° snelheid	7'
Diosna	1° snelheid	5'
	2° snelheid	12'

Deegtemperatuur 26 °C - 27 °C

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

