



Version: 27.05.25

## Toubkal

classics

Lid van het gamma « Classics », Toubkal-meel is een (gedeeltelijk) volkoren tarwemeel dat zich onderscheidt door zijn kracht en natuurlijke rijkdom. Ideaal voor royale en authentieke broden, het biedt een evenwichtige en smaakvolle kruim. Dankzij zijn veelzijdigheid kan het zowel op zichzelf worden gebruikt als in combinatie met andere meelsoorten om uw bakcreaties te verrijken.

### MEEL

Ingrediënten: Farine de blé, Son de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Farine de blé malté, Enzymes : amylase (blé), hémicellulase (blé), Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structuur: Poeder met tarwezemelen

Allergenen: Tarwe, kan sporen bevatten van Rogge, Gerst, Haver, Spelt, Soja en Sesam

### VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

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

\*De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

### BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Bruin

### VERPAKKING

25 kg

### Belangrijkste ingrediënten

|          |       |
|----------|-------|
| TOUBKAL: | 10 kg |
| Water*:  | ± 7 l |
| Gist:    | 250 g |
| Zout:    | 170 g |

### Kneden

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Spiraal:         | 4' + 7'       |
| Deegtemperatuur: | 26 °C - 27 °C |



### RECEPT

### Rijstijd

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Voorrijzen            | 15'   |
| Terugduwen            |       |
| 2e rusttijd           | 15'   |
| Afwegen               | 920g  |
| Opbollen of uitrekken |       |
| 3e rusttijd           | 10'   |
| Opbollen of uitrekken |       |
| Narijs                | ± 60' |

### Bakken

|                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| Baktemperatuur:    | 220°C                       |
| Baktijd met stoom: | ± 45' (voor brood de 920 g) |

\*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

