



Version: 27.05.25

Astra

classics

Astra-meel, het sterkste in het assortiment, onderscheidt zich door het hoge eiwitgehalte en de uitstekende opnamecapaciteit. De samenstelling, verrijkt met tarwegluten en natuurlijke enzymen, zorgt voor een soepel en luchtig deeg, dat een optimale rijs geeft voor kleine bakkerijproducten. De witte tot licht crèmekleurige kleur en neutrale geur maken het een veelzijdig ingrediënt, perfect afgestemd op de eisen van professionele recepten.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwegluten, Gemoute tarwebloem, Enzymen (hemicellulasen, alfa-amylase),
Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Ash content: 680
Absorption: + 60 l
Allergens: Granen die gluten bevatten (Tarwe, Mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	336
Energie kJ:	1425
Vetten:	1,1 g
Vezels:	2,5 g
Koolhydraten:	67,7 g
Eiwitten(Nx6,25):	13,7 g

* Waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutrall
Kleur: Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

OPMERKINGEN

Het sterkste in het assortiment, maakt het mogelijk om kleine bakkerijproducten met een hoge rijs te maken.

Belangrijkste ingrediënten

ASTRA:	10 kg
Water:	± 6 l
Gist:	500 g
Zout:	170 g
Improver:	250 g

Kneading

Normaal	18'
Spiraal:	1° snelheid 4'
	2° snelheid 6'
Deegtemperatuur:	24 °C - 25 °C

Rust- en rijperiodes

1° rust:	10'
2° rust*:	10'
Eindrijs:	± 60'
Rijstemperatuur:	32 °C
Vochtgehalte:	80%

Bakken

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd:	±18' met stoom

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de vereiste ingrediënten toe volgens de wettelijke bepalingen.

* De toevoeging van water hangt af van de nieuwe oogst.

* Wegen: bijv. 1800 g/30 stuks.

* Ronden met de machine, op de platen leggen of vormen tot stokjes.

