



Version: 27.05.25

Atlantic classics

Het ATLANTIC-meel, met zijn uitgebalanceerde samenstelling, combineert gemoute tarwebloem en natuurlijke enzymen om een zacht en homogeen deeg te creëren. Met een eiwitgehalte van 11,5% en een uitstekende opnamecapaciteit is het ideaal voor traditioneel brood, met een perfecte ontwikkeling en een lichte kruim. De witte tot crèmekleurige kleur en neutrale geur maken het tot een uitstekende basis voor broden met een authentieke smaak en een zachte textuur.

MEEL

Ingrediënten: Wheat flour, Malted wheat flour, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbic acid E300.

Asgehalte: 680

Absorptie: +60 l

Allergenen: Granen die gluten bevatten (Tarwe, Mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 337

Energie kJ: 1431

Vetten: 1,1 g

Vezels: 2,5 g

Koolhydraten: 70,7 g

Eiwitten(Nx6,25): 11,1 g

* Waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg



RECIPE

Belangrijkste ingrediënten

ATLANTIC: 10 kg

Water: ± 6 l

Gist: 500 g

Zout: 170 g

Kneden

Normaal: 20'

Spiraal: 1° snelheid 3'

2° snelheid 6'

Deegtemperatuur: 25 °C - 27 °C

Rust- en rijperiode

1° rust: 20'

2° rust*: 20'

Eindrijs 45' - 60'

Rijstemperatuur 32 °C

Relatieve vochtigheid 80%

Bakken

Baktemperatuur: 220 °C

Baktijd: 35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

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

