



Version: 27.05.25

Extra classics

EXTRA bloem is een veelzijdige bondgenoot, die even geschikt is voor het maken van brood als pizzadeeg. De neutrale smaak laat de toppings van uw pizza en de aromatische tonen van uw brood goed tot hun recht komen, waardoor EXTRA bloem de ideale keuze is voor al uw bakkerij- en pizzacreaties.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, gemoute tarwebloem, enzymen: hemicellulases (tarwe), amylases (tarwe), antioxidant: ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Tarwe, kan sporen bevatten van rogge, spelt, soja en sesam.

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energie kJ:	1441
Vetten:	1,4 g
Vezels:	3,2 g
Koolhydraten:	69,4 g
Eiwitten(Nx6,25):	10,8 g

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst

BROOD

Geur: Neutrall

Kleur: Witt of obeige

VERPAKKING

5 kg



Belangrijkste ingrediënten

EXTRA:	10 kg
Water*:	± 5,8 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Spiraal:	3' + 5'
Langzaam kneden:	± 15'
Deegtemperatuur:	26 °C - 27 °C

RECEIPT

Rust- en rijstijd

Bulkfermentatie:	20'
Wegen:	920 g
Vorm balletjes of rek uit	
2° rustperiodes:	20'
Vorm balletjes of rek uit	
Laatste rijzing	± 60'
Afwerking naar wens	

Bakken

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd met stoom (voor broden van 920 g)	45'

De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

