



Version: 27.05.25

Nihat classics

NIHAT-bloem onderscheidt zich door zijn evenwicht tussen elasticiteit en sterkte, waardoor het ideaal is voor zowel ambachtelijk brood als pizzadeeg. NIHAT-bloem is daarom een betrouwbare keuze voor al uw bakkerij- en pizzaproducten, omdat het gebruiksgemak combineert met professionele kwaliteit.

MEET

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

Structuur: Fijn poeder

Allergens: Tarwe, kan sporen van rogge en spelt bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 340

Energie kJ: 1441

Vetten: 1,4 g

Vezels: 3,2 g

Koolhydraten: 69,7 g

Eiwitten(Nx6,25): 10,5 g

* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of lichtbeige

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

NIHAT: 10 kg

Water*: ± 5,75 l

Gist: 250 g

Zout: 170 g

Kneden

Spiraal: 3' + 5'

Kneed op lage snelheid: ± 15'

Deegtemperatuur: 26 °C - 27 °C

RECEPT

Rust- en opkomsttijd

Bulkfermentatie: 20'

Wegen: 920 g

Rondvormen of uitrekken:

2° rusten: 20'

Rondvormen of uitrekken:

Laatste rijzing: ± 60'

Afwerken naar wens

Bakken

Baktemperatuur: 220 °C

Baktijd met stoom: 45'

(voor broden van 920 g)

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

