



Version: 27.05.25

Oceanic classics

OCEANIC-bloem is een uitgebalanceerde mix van tarwebloem, gemoute tarwebloem en natuurlijke enzymen, verrijkt met een antioxidant. Het heeft een eiwitgehalte van 11,5% en een asgehalte van 680, wat zorgt voor een homogene en luchtige deegstructuur. De witte tot licht crèmekleurige kleur en neutrale geur geven de eindproducten een aantrekkelijk uiterlijk en authentieke smaak.

MEET

Ingrediënten: Tarwebloem, gemoute tarwebloem, enzymen: hemicellulases, alfa-amylase, ascorbinezuur E300.

Asgehalte: 680 mg/100g

Absorptie: + 61 l

Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 349

Energie kJ: 1480

Koolhydraten: 73,3 g

Vetten: 1,1 g

Eiwitten (Nx6,25): 11,5 g

Vezels: 3,1 g

* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Maximale absorptie



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

OCEANIC:	10 kg
Water*:	± 6,4 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Kneden

Normaal:	20'
Spiraal:	1° snelheid 3'
	2° snelheid 6'
Snel kneden:	2'15"
Deegtemperatuur:	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1° rust:	15'
2° rust*:	15'
Definitief bewijs**:	45' - 60'
Controltemperatuur:	32 °C
Relatieve vochtigheid:	80%

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voeg voor speciaal brood de nodige ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

