



Version: 27.05.25

Primo classics

PRIMO-bloem is een mengsel van tarwebloem, gemoute tarwebloem en natuurlijke enzymen. Het zorgt voor een soepel deeg en een licht, goed ontwikkeld brood. Het resulterende brood is wit of licht crèmekleurig en heeft een neutraal aroma, waardoor het perfect is voor alle recepten en smaken.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, gemoute tarwebloem, enzymen: amylase (tarwe), xylanase (tarwe), ascorbinezuur E300.

Asgehalte: 0,68g/100g

Absorptie: +-57,5 l

Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe, mout).
Kan sporen van rogge en spelt bevatten.

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 340

Energie kJ: 1441

Koolhydraten: 69,7 g

Vetten: 1,4 g

Eiwitten (Nx6,25): 10,5 g

Vezels: 3,2 g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Wit of licht crèmekleurig

VERPAKKING

25 kg



OPMERKINGEN

Ook geschikt voor gelaagd deeg en rijk deeg.

Belangrijkste ingrediënten

PRIMO 10 kg

Water*: ± 5,750 l

Gist: 250 g

Zout: 170 g

Kneden

Normaal: 20'

Spriaal: 1° snelheid 3'

2° snelheid 6'

Snel mengen: 2'15"

Deegtemperatuur: 25 °C - 27 °C

RECEPT

Rust- en rijstijd

1° rust: 20'

2° rust:: 20'

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 vereisten.

* De toevoeging van water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

