



Version: 27.05.25

Dolmen specials

DOLMEN-meel wordt gekenmerkt door een zeer donkere kruim, een bruine kleur en een compacte structuur. Het ontwikkelt een licht zuurachtige smaak terwijl het een neutrale geur behoudt, waardoor broden met een uitgesproken karakter ontstaan.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, Roggebloem, Bruin lijnzaad, Geroosterde mout, Roggezuurdesem, Zonnebloempitten, Tarwegluten, Gemoute roggevllokken, Emulgatoren E471, E472e, E481, Gemout tarwemeel, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe), Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met zaden

Volledigheid: 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 358

Energie kJ: 1514

Koolhydraten: 63.1g

Vetten: 5g

Eiwitten (Nx6,25): 12.5g

Voedingsvezels: 5.5g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Bruin

Kruim: Compact

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

CT DOLMEN:	10kg
Water*:	±6l
Gist:	300g
Zout:	170g

Kneden

Normaal	15'
Spiraal: 1e snelheid	4'
2e snelheid	4'
Snelle kneedmachine	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijdsduur

1e rust:	15'
2e rust:	15'
Voorrijs:	45' - 60'
Rijsttemperatuur:	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 hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

