



Version: 27.05.25

Floraplus

specials

Het Floraplus-brood is een gezonde tussendoortje, gemaakt van haver, tarwe, mout, zuurdesem en cichorei (inuline). Het biedt een zacht en mals kruim en een knapperige korst, terwijl het 50% meer vezels bevat dan een klassiek volkorenbrood. Zonder toevoegingen, E-nummers of verbeteringsmiddelen, bevordert FloraPlus een actieve spijsvertering, ondersteunt een gezonde darmflora en geeft een verzadigd gevoel, voor energieke dagen.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Havervlokken, Tarwe gluten, Tarwezemelen, Inuline, Tarwekiemen, Tarwezuurdesem, Gemoute tarwebloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe), Lipase (tarwe), Acerola-extract

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Haver, Mout)
Kan sporen van Soja en Sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 348
Energie kJ: 1467 kJ
Koolhydraten: 55,5 g
Vetten: 4,9 g
Eiwitten (Nx6,25): 14,9 g
Voedingsvezels: 11,1 g

*De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Kleur: Bruin
Geur: Neutraal

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

FLORAPLUS	10 kg
Water*	± 7 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneden

Normaal	25'
Spiraal:	
1e snelheid	4'
2e snelheid	8'
Snelle kneder	3'
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijd

1e rust	15'
2e rust	15'
Opbollen	45' - 60'
Rijst temperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80 %

Bakken

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

Opmerkingen

Voor speciaalbrood de benodigde ingrediënten

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

