



Version: 27.05.25

Linea specials

Het LINEA-bloem is rijk aan vezels, mineralen en vitaminen, ideaal voor een evenwichtig dieet. Het heeft een lichte geur, een middelbruine kleur en een dicht kruim, wat zorgt voor smakelijke en voedzame broden.

MEEL

Ingrediënten: Tarwevlokken, Tarwebloem, Roggebloem, Tarwe-gluten, Geroosterde mout,
Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Gemoute tarwe-bloem,
Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), **Antioxidant:** Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met tarwestukjes

Volledigheid: 100%

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

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 316 kcal

Energie kJ: 1340 kJ

Koolhydraten: 62,1 g

Vetten: 1,6 g

Eiwitten (Nx6,25): 13,1 g

Voedingsvezels: 8,4 g

•De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Licht

Kleur: Middelbruin

Kruim: Dicht

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

LINEA	10 kg
Water*	± 6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneden

Normaal	25'
Spiraal:	1e snelheid 10'
	2e snelheid 6'
Snelle kneder	3'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

RECEPT

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 toevoegen volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

