



Version: 27.05.25

Multiflocons

specials

Het MULTIFLOCONS-bloem combineert het malen en havervlokken, wat dit brood zijn karakter geeft. Het zorgt voor een dicht kruim met een donkere kleur en een knapperige korst, voor rustieke en smakelijke producten.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Maalproducten, Havervlokken, Roggebloem, Maïsmeeel, Sojagrits, Zonnebloempitten, Bruine lijnzaad, Geroosterde mout, Tarwegluten, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Gemoute tarwebloem, Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Haver, Mout)
Soja, kan sporen van sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	356
Energie kJ:	1504
Koolhydraten:	59,9 g
Vetten:	6,9 g
Eiwitten (Nx6,25):	14,4 g
Voedingsvezels:	7,9 g

* De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim Dicht
Kleur: Donker

VERPAKKING

25 kg



RECETTE

Belangrijkste ingrediënten

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

Kneden

Spiraal:	1e snelheid	9'
	2e snelheid	6'
Diosna:	1e snelheid	10'
	2e snelheid	20'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C	

Rust- en rijstijd

1e rij	20'
Wegen en uitrollen	
2e rij	15'
Uitrollen en eventueel de bovenkant in tarwevlokken of een zadenmix doen	
Laatste rij	45'-60'
Rijstemperatuur van de rijkast	30°C

Bakken

Baktemperatuur met stoom	220 °C
Baktijd	45'

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

