



Version: 27.05.25

Multiplus specials

Het MULTIPLUS-bloem is een harmonieuze mix van 6 granen en 6 zaden, die rijkdom en authenticiteit aan bakproducten geeft. Het zorgt voor een dicht kruim met een donkere kleur, ideaal voor rustieke en smakelijke broden.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Volkoren roggebloem, Gemalen tarwe, Bruine lijnzaad, Sojagrits, Zonnebloempitten, Boekweitbloem, Gerstebloem, Havermoutbloem, Rijstbloem, Tarwegluten, Speltbloem, Geroosterde mout, Emulgator E471, E472e, E481, Gemoute tarwebloem, Ascorbinezuur E300, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe)

Structuur: Poeder met tarwe- en zadenstukjes

Volledigheid 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Haver, Gerst, Mout)
Soja, Sesam

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 350
Energie kJ: 1477
Koolhydraten: 54,1 g
Vetten: 8,3 g
Eiwitten (Nx6,25): 14,7 g
Voedingsvezels: 10,3 g

* De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim: Dicht
Kleur: Donker

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

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

Kneden

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

RECEPT

Rust- en rijstijd

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

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45' - 50'

Opmerkingen

Voor speciaalbrood de benodigde ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

