



Version: 27.05.25

Supercroustillant

specials

Super-Crispy Flour is een technisch tarwemeel verrijkt met gluten, enzymen en emulgatoren, ideaal voor het maken van brood met een dunne, knapperige korst. Dankzij het hoge eiwitgehalte en de toevoeging van dextrose zorgt het voor een uitstekende deegontwikkeling, een lichte kruim en een mooie witte kleur. Het is geschikt voor veeleisende productie en perfect aangepast voor speciaal brood wanneer de toevoeging van ingrediënten wordt aangepast aan de wetgeving.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, tarwe gluten, emulgatoren E471, E472e, E481, dextrose, gemoute tarwebloem, alfa-amylasen (tarwe), hemicellulases (tarwe), ascorbinezuur E300

Allergenen: Granen die gluten bevatten (tarwe, mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	338
Energie kJ:	1435
Koolhydraten:	67,2 g
Vetten:	1,6 g
Eiwitten (Nx6,25):	13,8 g
Vezels:	2,5 g

*De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim: Licht
Kleur: Wit

VERPAKKING

25 kg



Belangrijkste ingrediënten

SUPERCROUSTILLANT:	10 kg
Water*:	± 6,2 l
Gist:	500 g
Zout:	170 g

Kneden

Normaal:	20'
Spiraal:	1° snelheid 3'
	2° snelheid 7'
Snel mengen:	3'
	2° snelheid 10'
Deegtemperatuur:	23 °C - 25 °C

RECEPT

Stijgtijd

1° rijs:	15'
2° rijs:	10'
Eindrijs	60'
Stijgende temperatuur:	32 °C
Relatieve vochtigheid:	90%

Bakken

Baktemperatuur:	230°C
Baktijd:	20'

*De toevoeging van water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

