



Koolhydraat arme broodmix

Overzicht

Broodmix voor de bereiding van koolhydraatarm brood.



Opslag

Koel en droog bewaren



Houdbaarheid

270 dagen



Soort

Poeder



Allergenen

Tarwe, Haver, Soja



Categorie

50% mix, Broodmixen



Dieet

Koolhydraatarm



Eindproduct

Koolhydraatarm brood

Ingrediënten

Tarwegluten, Zonnebloempitten, Sojaweiwit, Lijnzaad, Havervezel, Tarwekiemen, Erwteneiwit, Plantaardige olie en vet (raap), Stabilisator (calciumcarbonaat), Appelvezel, Emulgator (E472e), Suiker (gebrand), Citroensap (concentraat), Enzymen (tarwe)

Verpakking

Code 398500	Grootte 20 KG	Soort Zak	Palletisatie 30
-----------------------	-------------------------	---------------------	---------------------------



Ingrediënten

Groep 1		
Ingrediënt		KG
Volkorenmeel		0.600
Koolhydraatarme Broodmix		0.600
Gist		0.027
Zout		0.019
Water		0.840
		Totaal gewicht: 2.086

Kneed een deeg met de spiraalkneder: 10 minuten 1ste versnelling en 10 minuten 2de versnelling. Deegtemperatuur: 27°C. Deeg direct afwegen op 920 gram. Bolrijs: 40 minuten. Opmaken. Narijs: 70 minuten. Baktemperatuur: 245°C-230°C, Baktijd: ca.35 min met stoom.

Voedingsinformatie

Soort	Waarde
Energy (kJ)	1720
Energy (Kcal)	411
Vet (g)	22,1
Vet (waarvan verzadigd) (g)	3,2
Koolhydraat (g)	0,8
Koolhydraten (waarvan suikers) (g)	0
Eiwit	17,6
Vezels (g)	37,8
Zout (g)	0,1
Natrium	57,8