

+PLUSMINUS

VOLKOREN

**KOOLHYDRAAT
VERLAAGD**

**VOLKOREN
MEERZADENBROOD***

Gewoon lekker





100 g gebakken PLUSMINUS volkoren bevat gemiddeld:

Energie	1265 kJ (303 kcal)
Vetten	12,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,2 g
Koolhydraten	22,2 g
waarvan suikers	2,7 g
Vezels	9,2 g
Eiwitten	19,8 g
Zout	1,0 g

Gereduceerd koolhydraatgehalte t.o.v. een vergelijkbare broodsoort: NEVO 2703 Volkorenbrood met diverse zaden (KH: 35,5 g/100 g): 37,5 %

PLUSMINUS volkoren is hét koolhydraat verlaagd speciaalbrood dat echt naar 'gewoon' lekker brood smaakt. Een volkorenbrood met zaden dat lekker is voor iedereen!

Zo is PLUSMINUS volkoren:

- verlaagd in koolhydraten*
- eiwitrijk
- vezelrijk
- lactosevrij**
- rijk aan onverzadigde vetten
- volkoren
- smaakt naar 'gewoon' lekker brood

* t.o.v. een vergelijkbare broodsoort: NEVO 2703 Volkorenbrood met diverse zaden (KH: 35,5 g/100 g): 37,5 %

** Lactosegehalte <= 100 mg/kg

PLUSMINUS is een compleetmix met zout en is:

- machinaal verwerkbaar
- geschikt voor deegconditionering
- bevat naast E 300 geen E-nummers



PLUSMINUS VOLKOREN

KOOLHYDRAAT VERLAAGD VOLKOREN MEERZADENBROOD*

PLUSMINUS	10.000 g
Gist	150 g
Water	± 6.500 g

Kneedtijd: 6 min. langzaam.
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

Deegtemperatuur: 26°C.

Gewicht: volgens droge stof.

Bolrijs: 45 min.

Verwerking: opmaken tot het gewenst model en decoreren.

Decoratie: sesamzaad, lijnzaad en zonnebloempitten (2:1:1).

Narijs: 80 – 85 min.

Insnijden: 1 keer in de lengte.

Baktemperatuur: 240°C. aflopend met voldoende stoom.

Baktijd: ± 50 min. afhankelijk van het gewicht.

Advies: gebruik voor busbrood alleen "halve" broodblikken voor het beste resultaat.