

Recepturen ontbijtkoek

Getest en geschikt bevonden na productbeoordeling inclusief acrylamide-meting.

Hoeveelheden zijn in % op basis van de hoeveelheid bloem.¹

Ingrediënten	Recept 1	Recept 2	Recept 3	Recept 4
Gronddeeg				
Roggebloem	100	100	100	100
Glucose-fructosestroop	80	80	80	80
Water	40	40	40	40
Oude koek	8	8	8	8
Ontbijtkoek				
Gronddeeg				
Glucose-fructosestroop	41,5	41,5	41,5	
Honing				41,5
Blanke basterdsuiker	4,9		4,9	4,9
Koekkruiden	3	3	3	3
Azijn			2,1	
Rijsmiddel E450 E500 (Karam)	2,4	2,4	2,4	2,4
Rijsmiddel E500 (koolzuur)	1,2	1,2	1,2	1,2
Uitslag productbeoordeling				
Inwendige kleur	7	7	6	7
Structuur	7	7	6	6
Malsheid	7+	7	7	7
Eeteigenschappen	7+	8	8	7
Smaak	8	8	8	8

Bij alle vier de bovenvermelde recepten bleef – in combinatie met een milde verhitting – het acrylamidegehalte ruim beneden de wettelijke signaalwaarde van 800 microgram per kg.

¹Gebruik als rijsmiddel geen E503; kies in plaats daarvan voor E500 (koolzuur) in combinatie met een gecombineerd bakpoeder bestaande uit E500 en E450; kies voor milde verhitting door een geschikte combinatie van tijd en temperatuur. Dit wordt mede bepaald door het type oven. Wij gebruikten een combinatie van 95 minuten bij 180°C.

Lees meer over acrylamide in bakkerijproducten, tips, recepten en tools op www.nbc.nl/acrylamide