



# Ce grano

RIJK AAN VEZELS,  
VOL VAN SMAAK

*Vezelrijk*  
MEER DAN  
6 GR. VEZELS  
PER 100 GR.







# Cegrano



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwebloem**, **Tarwezemelen**, **Tarwegluten**, Bruin lijnzaad, Geel lijnzaad, Zonnebloempitten, Gierst, **Sesamzaad**, Blauw maanzaad, Inuline, **Desempoeeder**, **Tarwemoutbloem**, Bonenmeel, Enzymen: Glucose-oxydase (**tarwe**), Xylanase (**tarwe**), Lipase (**tarwe**), Amylase (**tarwe**), Acerola extract.

Structuur: Poeder met stukjes

Allergenen: Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt), Sesam.

### Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

### Voedingswaarde brood (per 100 g):\*

Energetische waarden	236 kcal/991 kJ
Koolhydraten	29,3 g
Suiker	1,7 g
Vetten	5,7 g
Verzadigde vetzuren	0,78 g
Eiwit (Nx6,25)	11,9 g
Voedingsvezels	9,9 g
Natrium (Na)	1,3 mg

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg



## Recept

### Brood Cegrano

#### Grondstoffen

CEGRANO	5 kg
Water*	± 3,6 l
Gist	150 g
Zout	85 g

#### Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C	

#### Rust- en rijstijden

Voorrijs	15'
Doorslag geven	
2° rust	15'
Afwegen	720 g
Langmaken	
3° rijstijd	15'
Boulotvorm maken en bovenzijde afwerken met Deco 6 zaadjes	
Narijs	60'

#### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	35'
voor broden van 720 g	

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.