



# Bio Wit T65





# Bio Wit T65

## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Bloem van **biologische tarwe** uit Frankrijk (zonder additieven)

Structuur: Regelmatig

Ruwe assen: 0,60% tot 0,80%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

### Brood

Kruim: Compact

Kleur: Crème

Kenmerken: Met deze bloem kunt u zowel traditionele Franse baguettes maken als broden, pizza's enz.

Suggestie: Traditionele Franse broden of baguettes passen perfect bij al uw gerechten

## Verpakking

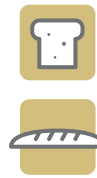
Zak van 25 kg

## Certificatie

- Bloem van tarwe uit de biologische landbouw conform het reglement EEG 834/2007
- Ggo's: Er worden geen stoffen gebruikt van of op basis van ggo's. Dit product is niet geïoniseerd.

## Opmerkingen

- Gemalen op steen: Door het graan op deze artisanale manier te malen, blijven de natuurlijke voedingsstoffen ervan (minerale zouten en vitamines) behouden in de bloem. Deze bloem zorgt ervoor dat de smaak van het graan meer uitgesproken in uw gerechten aanwezig is en dat uw brood langer vers blijft.
- Bewaring:
  - Ten minste houdbaar tot 6 maanden na fabricage (maling)
  - In gesloten verpakking, koel en droog bewaard (< 15°C en vochtigheidsgraad < 15,5%)



## Recept Aanbevolen

### Grondstoffen

Bloem	10 kg
Water	± 7,5 l
Gist	200 g
Zout	170 g

### Schema

Kneden	Spiraal	Vork
	1° versnelling	10'   8'
	2° versnelling	4'   10'

Temperatuur van het deeg na het kneden	25°C tot 26°C
Voorrijs	15'
Doorslaan	
Voorrijs	15'
Afwegen	Stuk van 720 g
Rust	10'

Afwerken	Halflang steken
Narijs	± 60'
Baktijd	35' op 220°C

## Recept Traditioneel Frans

### Grondstoffen

Bloem	1 kg
Water	0,75 l - 0,80 l
Gist	15 g
Zout	17 g

### Schema

Basistemperatuur	54°C	46°C	54°C	46°C			
	Kneden	Vork			Spiraal	Vork	Spiraal
	1° versnelling	8'			10'	8'	10'
2° versnelling	8' - 10'	3' - 4'	8' - 10'	3' - 4'			

Temperatuur van het deeg na het kneden	23°C - 25°C	21°C - 23°C
Voorrijs	2 u., deeg doorslaan na 1 u.	Doorslaan na 30', daarna koel wegzetten op 5°C. Minimaal 12 u. laten gisten
Afwegen	Stuk van 350 g	Stuk van 350 g
Rust na verdeling	20'	45' - 60'

Afwerken	In baguettevorm afwerken
Narijs	45' tot 60'
Baktijd	10' bakken in een heteluchtoven op 260°C - 270°C 10' tot 15' bakken met dalende warmte op 240°C - 250°C