



# Bio Spelt Creme T80







# Bio Spelt Creme T80

## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Bloem van **biologische spelt** uit Frankrijk (zonder additieven)  
Structuur: Regelmatig  
Ruwe assen: 0,80% tot 1,10%  
Allergenen: Glutenbevattende granen (Spelt)

### Brood

Kruim: Compact  
Kleur: Crème  
Kenmerken: Een typerende smaak en hoge voedingswaarde  
Suggestie: Broodbereiding

## Verpakking

Zak van 25 kg

## Certificatie

- Bloem van spelt 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

### Speltbrood

#### Grondstoffen

Bloem	10 kg
Water	± 6,5 l
Gist	200 g
Zout	170 g

#### Schema

Knedan	Spiraal	Vork
	1° versnelling	4'
2° versnelling	7'	12'

Temperatuur van het deeg na het kneden	25°C tot 26°C
Voorrijfs	30', deeg doorslaan na 15'
Afwegen	Stuk van 720 g
Rust	10'

Afwerken	Opbollen
Narijs	± 60'
Baktijd	35' op 220°C

