



# Bio Rogge T85







# Bio Rogge T85

## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Bloem van **biologische rogge** uit Frankrijk (zonder additieven)  
Structuur: Regelmatig  
Ruwe assen: 0,75% tot 1,25%  
Allergenen: Glutenbevattende granen (Rogge)

### Brood

Kruim: Compact  
Kleur: Crème  
Kenmerken: Dit brood bestaat uit roggebloem, wat het kruim typerend en zacht maakt en waardoor het brood lang houdbaar is  
Suggestie: Eet dit brood met een schijfje worst of een stukje geitenkaas

## Verpakking

Zak van 25 kg

## Certificatie

- Bloem van rogge 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

### Roggebrood

#### Grondstoffen

Bloem	3 kg Bio Rogge T85
	7 kg Bio Wit T65
Water	± 6,7 l
Gist	150 g
Zout	170 g

#### Schema

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

Temperatuur van het deeg na het kneden	25°C tot 26°C
Voorrijs	15'
Afwegen	Stuk van 720 g, halflang steken
Rust	15'

Afwerken	Lang steken en in bakvormen plaatsen
Narijs	45'
Baktijd	35' op 220°C

