



# Bio Granen en Zaden







# Bio Granen en Zaden

## Omschrijving

### Bloem

**Ingrediënten:** Bloem van **biologische tarwe** uit Frankrijk (zonder additieven) met Biologische sesamzaden, Geel en bruin lijnzaad, Gierst, Blauw maanzaad, Zonnebloempitten

**Structuur:** Regelmatig, met zaden

**Ruwe assen:** 0,80% tot 1,10%

**Allergenen:** Glutenbevattende granen (Tarwe)  
Sesamzaad

### Brood

**Kruim:** Compact

**Kleur:** Crème

**Kenmerken:** Met zaden verrijkte bloem, origineel brood. Een typerende smaak, krokante kruim, hoge voedingswaarde

**Suggestie:** Dit brood met een typerende smaak en krokante kruim is door zijn hoge voedingswaarde en rijkdom aan vezels ideaal voor kinderen en sporters. Geniet ervan bij het ontbijt of als tussendoortje met boter en stukjes brie.

## 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

### Meergranenbrood

	Direct	Uitgestelde werkwijze
<b>Grondstoffen</b>		
Bloem	1 kg	1 kg
Water	0,70 l - 0,75 l	0,70 l - 0,75 l
Gist	20 g	10 g
Zout	17 g	17 g
<b>Schema</b>		
Basistemperatuur	54°C   46°C	54°C   46°C
Kneden	Vork   Spiraal	Vork   Spiraal
1° versnelling	8'   10'	8'   10'
2° versnelling	6' - 8'   3' - 4'	6' - 8'   3' - 4'
Temperatuur van het deeg na het kneden	23°C - 25°C	21°C - 23°C
Voorrijfs	15' Doorslag	Doorslaan na 30', daarna koel wegzetten op 5°C Minimaal 12 u. laten gisten
2° rust	15'	
Afwegen	Stuk van 720 g	Stuk van 350 g
Rust na verdeling	10'	45' - 60'

Afwerken	Halfslag steken / insnijdingen maken met een mes
Narijs	45' tot 60'
Baktijd	35' op 230°C voor broden van 720 g

