



Bio Volkoren T150





Bio Volkoren T150

Omschrijving

Bloem

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

Structuur: Regelmatig

Ruwe assen: 1,30% tot 1,50%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe)

Brood

Kruim: Zacht

Kleur: Crème

Kenmerken: Brood op basis van bloem waarin volledige tarwegranen zijn
verwerkt. Dit brood is een bron van vezels en mineralen.
Het is zacht en blijft lang vers.

Suggestie: Dit brood past uitstekend in een gezond dieet. Het is erg rijk aan
calcium, eiwitten en vitamines. U kunt van dit uiterst voedzame brood
genieten zonder calorieën te moeten tellen!

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
($< 15^{\circ}\text{C}$ en vochtigheidsgraad $< 15,5\%$)



Recept

Volkorenbrood

Grondstoffen

Bloem	1 kg
Water	0,70 l - 0,75 l
Gist	20 g
Zout	17 g

Direct

Schema

Basistemperatuur	46°C	46°C
Kneden	Vork	Spiraal
1° versnelling	4'	5'
2° versnelling	13' - 14'	7' - 9'

Temperatuur van het deeg na het kneden	23°C tot 25°C
Voorrijs	15'
Doorslag	
2° rust	15'
Afwegen	Stukken van 720 g
Rust na verdeling	10'

Afwerken	Deegstukken opbollen
Narijs	45' tot 60'
Baktijd	35' op 240°C voor broden van 720 g