

basics

Rogge St-Vith

CERE
PURE
ZONDER ADDITIEVEN



Rogge St-Vith



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Integraal roggebloem
Structuur:	Half grof gemalen volroggemeel 100%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Rogge) Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim:	Zeer compact
Kleur:	Donkerbruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	292 kcal/1239 kJ
Koolhydraten	59,4 g
Vetten	1,6 g
Eiwit (Nx6,25)	10,0 g
Voedingsvezels	13,9 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Het gamma 'Basics' bevat melen die gemaakt zijn van de graansoorten spelt en rogge, eventueel gemengd met tarwe. Rogge St-Vith dient steeds gemengd te worden met tarwebloem of tarwemeel.

Recept

Gedeeltelijk volgraan rogge 51%

Grondstoffen

ROGGE ST-VITH	5 kg
Bloem Quattro	5 kg
Water*	± 7 l
Gist	250 g
Zout	170 g
Gluten (5%)	500 g / 10 kg

Bereiding

- Bloem, meel, water en gist mengen in 1° versnelling.
- Zout na enkele minuten toevoegen.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneiding toevoegen om een fijnere structuur en een betere verhouding te bekomen.

Kneiding

Snelknedder	2'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	2'
Diosna 1° versnelling	5'
2° versnelling	8'
Klopper - Mengelaar	
1° versnelling	8' - 10'
Deegtemperatuur	26°C - 27°C

Rijstijden

Voorrijs	1) 15' 2) 15'
Bolrijs	10'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32°C - 34°C
Relatieve vochtigheid	75% - 85%

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd	45' - 50'

Opmerkingen

- In functie van het volume en de gewenste structuur kan één voorrijs uitgeschakeld worden.
- 2% toevoeging van een vetemulsie werkt positief op malsheid en structuur.
- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

