classics

Maya

CERES

classics

Maya

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Tarwebloem, Broyage, Tarwegluten, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300
Structuur:	Gedeeltelijk voltarwemeel 25% verrijkt met kleine stukjes gebroken tarwe
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout) Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim:	Luchtig kruim
Kleur:	Zeer lichtbruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	333 kcal/1412 kJ
Koolhydraten	68,2 g
Vetten	1,2 g
Eiwit (Nx6,25)	12,2 g
Voedingsvezels	4,4 g

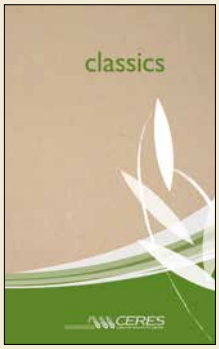
* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

De 'Classics'-melen is een gamma voltarwe- of gedeeltelijk voltarwemelen (100%, 75%, 51%, 25%). Indien gewenst kunnen de 'Classics'-melen steeds gemengd worden met andere melen.



Recept

Gedeeltelijk volgraan 25%

Grondstoffen

MAYA	10 kg
Water*	± 5,9 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Bereiding

- Meel, water en gist mengen in 1° versnelling.
- Zout nadien bijvoegen in de 2° versnelling.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneding toevoegen om een fijnere structuur en een betere vershouding te bekomen.

Kneding

Snelkneder		3'
Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	6' - 8'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	15'
Klopper - Mengelaar		
	1° versnelling	3'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur		26 °C - 28 °C

Rijstijden

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

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	45'

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.

Ceres nv
Vilvoordselaan 300 - 1130 Brussel
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

CERES