

classics

# Platine





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwezemelen, Tarwegluten, Geroosterde mout, Moutbloem, Enzymes (hemi-cellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Gedeeltelijk voltarwemeel 75%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)  
Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

### Brood

Kruim: Middelmatig grof  
Kleur: Donkerbruin

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

Energetische waarden	290 kcal/1228 kJ
Koolhydraten	52,9 g
Vetten	2,0 g
Eiwit (Nx6,25)	14,9 g
Voedingsvezels	15,0 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

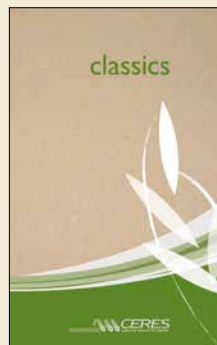


## Verpakking

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 75%

### Grondstoffen

PLATINE	10 kg
Water* (64%)	± 6,5 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 kneiding toevoegen om een fijnere structuur en een betere vershouing te bekomen.

### Kneiding

Snelkneeder		3'
Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	12'
Klopper - Mengelaar		
	1° versnelling	3'
	2° versnelling	12'
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.