

basics

# Roggebloesem

CERE  
PURE  
ZONDER ADDITIEVEN



# Roggebloesem



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Roggebloem  
 Structuur: Fijn poeder  
 Allergenen: Glutenbevattende granen (Rogge)

### Brood

Kruim: Luchtige kruim  
 Kleur: Wit

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

Energetische waarden	333 kcal/1410 kJ
Koolhydraten	71,1 g
Vetten	1,0 g
Eiwit (Nx6,25)	6,6 g
Voedingsvezels	6,5 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.

## Recept

### Grondstoffen

ROGGEBLOESEM	10 kg
Water*	± 8,5 l
Gist	250 g
Zout	170 g
Gluten (10%)	1 kg

### Bereiding

- Bloem, 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 vershouding te bekomen.

### Kneiding

Snelkneder		3'
Spiraal	1° versnelling	5'
	2° versnelling	5' - 6'
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	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.

