

basics

Grana

CERE
PURE
ZONDER ADDITIEVEN



Omschrijving

Bloem

Ingredienten:	Tarwe
Structuur:	Fijn gebroken tarwekorrels
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe), Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim:	Met kleine stukjes
Kleur:	Donkerbruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	299 kcal/1267 kJ
Koolhydraten	58,3 g
Vetten	1,8 g
Eiwit (Nx6,25)	12,3 g
Voedingsvezels	12,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

De 'Basics'-melen zijn voltarwemelen die nog alle elementen van de tarwekorrel bevatten. Ze zijn rijk aan vitamines, eiwitten en mineralen. Deze melen genieten nog de typische smaak van de volle tarwekorrel, en zijn mits toevoeging van gluten zuiver bruikbaar.

Verpakking

Zak 25 kg of bulk



Recept

Volgraan 100%

Grondstoffen

GRANA	10 kg
Tarwegluten	800 g - 1 kg
Water*	± 7,5 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Bereiding

- Het meel enkele uren vooraf laten weken met ± 60% water.
Het geweekte meel met het resterende water, gluten 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	3'30''
Spiraal	1° versnelling 9'
	2° versnelling 6'
Diosna	1° versnelling 15'
	2° versnelling 15'
Klopper - Mengelaar	
	1° versnelling 15'
	2° versnelling 15'
Deegtemperatuur	26°C - 28°C

Rijstijden

Voorrijs	1) 15' 2) 15'
Bolrijs	15'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	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 men de hoeveelheid gluten aanpassen.
- 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.

Recept

Witte bloem met 15% Grana

Grondstoffen

Witte bloem (bv; Quattro)	8,5 kg
GRANA	1,5 kg
Water*	± 5,9 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Eventueel 100 gr margarine voor de vershouding te verlengen

Kneiding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	6'
	2° versnelling	9'

Zout en margarine pas toevoegen in 2de versnelling bij de kneiding

Deegtemperatuur 26°C - 27°C

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	bv. 720 g
Opbollen of langsteken	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken volgens gewenst model	
Narijs	50' - 60' bij 32 - 34°C
Insnijden	

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	35'
(voor broden van 720 g)	

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.