

basics

Integraal puur

CERE
PURE
ZONDER ADDITIEVEN





Omschrijving

Bloem

| | |
|---------------|---|
| Ingrediënten: | Voltarwemeel |
| Structuur: | Fijn gemalen tarwekorrels |
| Volgraan: | 100% |
| Allergenen: | Glutenbevattende granen (Tarwe) Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad |

Brood

| | |
|--------|------------------|
| Kruim: | Zeer regelmatig |
| Kleur: | Zeer donkerbruin |

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

| | |
|----------------------|------------------|
| Energetische waarden | 307 kcal/1303 kJ |
| Koolhydraten | 60,1 g |
| Velten | 1,9 g |
| Eiwit (Nx6,25) | 12,5 g |
| Voedingsvezels | 12,2 g |

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

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

Recept

Volgraan 100%

Grondstoffen

| | |
|----------------|--------------|
| INTEGRAAL PUUR | 10 kg |
| Tarwegluten | 800 g à 1 kg |
| Water* | ± 72 l |
| Gist | 250 g |
| Zout | 170 g |

Bereiding

- Meel, gluten, 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 | 2'30" |
| Spiraal 1° versnelling | 4' |
| 2° versnelling | 4' |
| Diosna 1° versnelling | 5' |
| 2° versnelling | 10' |
| Klopper - Mengelaar 1° versnelling | 5' |
| 2° versnelling | 15' |
| 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' - 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.

