

basics

# Rogge St-Vith

CERE  
PURE  
ZONDER ADDITIEVEN





# Rogge St-Vith



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten:	Integraal roggebloem
Structuur:	Half grof gemalen volroggemeel 100%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Rogge) Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

### Brood

Kruim:	Zeer compact
Kleur:	Donkerbruin

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

Energetische waarden	292 kcal/1239 kJ
Koolhydraten	59,4 g
Vetten	1,6 g
Eiwit (Nx6,25)	10,0 g
Voedingsvezels	13,9 g

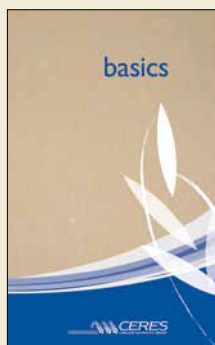
\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Het gamma 'Basics' bevat melen die gemaakt zijn van de graansoorten spelt en rogge, eventueel gemengd met tarwe. Rogge St-Vith dient steeds gemengd te worden met tarwebloem of tarwemeel.



## Recept

Gedeeltelijk volgraan rogge 51%

### Grondstoffen

ROGGE ST-VITH	5 kg
Bloem Quattro	5 kg
Water*	± 7 l
Gist	250 g
Zout	170 g
Gluten (5%)	500 g / 10 kg

### Bereiding

- Bloem, meel, water en gist mengen in 1° versnelling.
- Zout na enkele minuten toevoegen.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneiding toevoegen om een fijnere structuur en een betere verhouding te bekomen.

### Kneiding

Snelkneder	2'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	4'
Diosna 1° versnelling	5'
2° versnelling	10'
Klopper - Mengelaar 1° versnelling	10'
Deegtemperatuur	26°C - 28°C

### Rijstijden

Voorrijs	1) 10' 2) 10'
Bolrijs	10'
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 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.

\* Wattoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.