

specials

Talmière

NUTRI-SCORE





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwe gluten, Tarwedeseem (Camp Rémy), Moutbloem, Zaden (8%) waaronder Bruin Lijnzaad, Sesam, Zonnebloem, Maanzaad, Honing, Antioxidant: Ascorbinezuur, Amylase en Hemicellulose

Structuur: Wit met zaden en granen

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

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit

Geur: Aangename geur van zaden en lichte honinggeur



Verpakking

Zak 25 kg

Opmerkingen

Baguette met een heerlijke knapperige en geroosterde smaak met aromatische accenten van honing en noten.

De Nutri-Score wordt berekend op basis van de gebruikte voedingsstoffen in een product. Daarom is het noodzakelijk - als je voor dit brood Nutri-Score A wil claimen - om het recept nauwgezet te volgen, zonder extra toevoegingen.



Recept

Brood Talmière

Grondstoffen

| | |
|------------------|---------|
| Baguépi Talmière | 10 kg |
| Water* | ± 5,9 l |
| Gist | 250 g |
| Zout | 170 g |

Kneding

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| Spiraal | 1° versnelling | 4' |
| | 2° versnelling | 5' |
| Trage kneder | 1° versnelling | 5' |
| | 2° versnelling | 8' |
| Deegtemperatuur | 26 °C - 27 °C | |

Rust- en rijstijden

| | |
|---|-------|
| Voorrijs | 20' |
| Afwegen | 720 g |
| Opbollen of halflang steken (volgens gewenste vorm) | |
| 2° rust | 20' |
| Opbollen of langsteken | |
| Op inschietapijten leggen | |
| Narijs | ± 50' |

Bakproces

| | |
|-------------------|--------|
| Baktemperatuur | 220 °C |
| Baktijd met stoom | ± 40' |

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Pistolets Talmière

Grondstoffen

| | |
|---------------------|-------|
| Baguépi Talmière | 5 kg |
| Water* | ± 3 l |
| Gist | 250 g |
| Zout | 85 g |
| Pistoletverbeteraar | 150 g |

Kneding

| | | |
|-----------------|----------------|----|
| Spiraal | 1° versnelling | 4' |
| | 2° versnelling | 5' |
| Trage kneder | 1° versnelling | 5' |
| | 2° versnelling | 8' |
| Deegtemperatuur | 24 °C - 25 °C | |

Rust- en rijstijden

| | |
|--|-----------------|
| Voorrijs | 15' |
| Afwegen | 1,6 kg/30 stuks |
| Opbollen | |
| 2° rust | 10' |
| Verdelen met pistoletverdeler | |
| Op bakplaten of inschietapijten leggen en eventueel lang vormen voor piccolo's | |
| Narijs | ± 50' |

Bakproces

| | |
|-------------------|--------|
| Baktemperatuur | 220 °C |
| Baktijd met stoom | ± 20' |

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Stokbrood of batard Talmière

Grondstoffen

| | |
|------------------|----------|
| Baguépi Talmière | 5 kg |
| Water* | ± 3,25 l |
| Gist | 75 g |
| Zout | 100 g |

Kneding

| | | |
|-------------------|----------------|-------|
| Spiraal | 1° versnelling | 7' |
| | 2° versnelling | 3' |
| Klopper mengelaar | 2° versnelling | ± 15' |
| Deegtemperatuur | 23 °C - 24 °C | |

Rust- en rijstijden

| | |
|---|-------|
| Voorrijs | 60' |
| Doorslag geven | |
| 2° rust | 60' |
| Afwegen | 350 g |
| Halflang steken | |
| Rust | 20' |
| Vorm: langsteken voor stokbrood of halflang steken voor batard (zoals boulot) | |
| Tussen deegdoeken laten rijzen of op inschietapijten | |
| Narijs | ± 40' |

Bakproces

| | |
|-------------------|--------|
| Baktemperatuur | 230 °C |
| Baktijd met stoom | ± 23' |

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.