

top

Cerestine Bruin



Cerestine Bruin



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, **Tarwe**zemelen, Integraal **tarwe**meel, **Rogge**bloem, **Spelt**bloem, **Tarwe**gluten, **Tarwe** zuurdesem, Geroosterde **mout**, Emulgator E471, E472e, E481, **Tarwe**kiemen, **Mout**bloem

Structuur: Fijn poeder

Integraliteit: 25%

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

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Lichtbruin

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	341 kcal/1443 kJ
Koolhydraten	63,8 g
Vetten	2,0 g
Eiwit (Nx6,25)	13,1 g
Voedingsvezels	8,0 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg of bulk

Opmerkingen

Licht meergranen brood en gemakkelijk te verteren.

Recept

Grondstoffen

CT CERESTINE BRUIN	10 kg
Water*	± 6,6 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	5'
Snelkneder	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

Opmerkingen

- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen, volgens de wettelijke bepalingen.

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

