





# Tricol'OR Spelt



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Speltbloem**, **Tarwebloem**, Acerola extract, Bonenmeel, **Tarwemoutbloem**, Enzymen: glucose-oxydase (**tarwe**), lipase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**), amylase (**tarwe**)

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Tarwe, Spelt

### Brood

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

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

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Energetische waarden | 340 kcal/ 1439 kJ |
| Koolhydraten         | 66,4 g            |
| Suiker               | 1,5 g             |
| Vetten               | 1,8 g             |
| Verzadigde vetzuren  | 0,16 g            |
| Eiwit (Nx6,25)       | 12,6 g            |
| Voedingsvezels       | 3,7 g             |
| Zout                 | 5,3 g             |

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.



## Recept

### Brood Tricol'OR Spelt

#### Grondstoffen

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Tricol'OR Spelt | 3 kg    |
| Water*          | ± 1,7 l |
| Gist            | 90 g    |
| Zout            | 51 g    |

#### Kneiding

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Spiraal 1° versnelling | 3'          |
| 2° versnelling         | 4'          |
| Deegtemperatuur        | 26°C - 27°C |

#### Rust- en rijstijden

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Voorrijs            | 15'   |
| Doorslag geven      |       |
| 2° rust             | 15'   |
| Afwegen             | 720 g |
| 3° rust             | 10'   |
| Gewenst model geven |       |
| Narijs              | 60'   |

#### Bakproces

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Baktemperatuur    | 215°C |
| Baktijd met stoom | ± 35' |

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg



## Recept

### Stokbrood Tricol'OR Spelt

#### Grondstoffen

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Tricol'OR Spelt | 3 kg  |
| Water*          | ± 2 l |
| Gist            | 45 g  |
| Zout            | 60 g  |
| Desem           | 300 g |

#### Kneiding

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Spiraal 1° versnelling | 3'          |
| 2° versnelling         | 4'          |
| Deegtemperatuur        | 26°C - 27°C |

#### Rust- en rijstijden

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Voorrijs        | 60'   |
| Doorslag geven  |       |
| 2° rust         | 60'   |
| Afwegen         | 350 g |
| Halfslag steken |       |
| 3° rust         | 30'   |
| Langsteken      |       |
| Narijs          | ± 45' |

#### Bakproces

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Baktemperatuur    | 220°C |
| Baktijd met stoom | ± 23' |

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.