



# Tricol'OR Volkoren





# Tricol'OR Volkoren



## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: Integraal tarwemeel, Tarwebloem, Tarwegluten, Bonenmeel, Inuline, Moutbloem, Enzymen (glucose-oxydase (tarwe), xylanase (tarwe), lipase (tarwe), amylase (tarwe)), Acerola extract

Structuur: Poeder

### Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal



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

Energetische waarden	330 kcal/1393 kJ
Koolhydraten	58,3 g
Vetten	2,2 g
Eiwit (N x 6,25)	13,3 g
Voedingsvezels	11,8 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Tarwebloem, verkregen na maling van geselecteerde granen, zifting en mengeling.



## Recept

### Brood Tricol'OR Volkoren

#### Grondstoffen

Tricol'OR Volkoren	5 kg
Water*	± 3,25 l
Gist	125 g
Zout	85 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	bijv. 720 g
Lichtjes opbollen of langsteken	
2° rust	20'
Opbollen of langsteken volgens gewenst model	
Narijs	± 60'
Insniijden voor het inovenen volgens fantasie	

#### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	35'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Pistolets Tricol'OR Volkoren

#### Grondstoffen

Tricol'OR Volkoren	4 kg
Tricol'OR Wit	1 kg
Water*	± 3,3 l
Gist	250 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	125 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	bijv. 1,8 kg/30 stuks
2° rust	15'
Opbollen met pistoletverdeler	
Pistolet op bakplaten plaatsen	
Narijs	50' - 60'

#### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	18'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Stokbrood Tricol'OR Volkoren

#### Grondstoffen

Tricol'OR Volkoren	4 kg
Tricol'OR Wit	1 kg
Water*	± 3,3 l
Gist	125 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	50 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	30'
Afwegen	bijv. 350 g
Halflang steken	
2° rust	20'
Langsteken	
Tussen bestrooide deegdoeken laten rijzen op bakkerijtemperatuur	
Narijs	± 60'
Stokbroden op inschietpijpen plaatsen en insnijden volgens fantasie	

#### Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd met stoom	22'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Recept

### Bagnats Tricol'OR Volkoren

#### Grondstoffen

Tricol'OR Volkoren	4 kg
Tricol'OR Wit	1 kg
Water*	± 3,3 l
Gist	250 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	125 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	120 g - 150 g
Opbollen	
2° rust	10'
Lichtjes afplaten, deegstukken prikken en op bakplaten leggen	
Narijs	± 50'
Deegstukken bestrooien met bloem voor het inovenen	

#### Bakproces

Baktemperatuur	200°C
Baktijd met stoom	± 12'

\* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.