CERES

Tricol'OR Spelt Integraal

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: **Spelt**meel, **Tarwegluten**, Inuline, Acerola extract, **Tarwe**bloem, Bonenmeel, **Tarwe**moutbloem, Enzymen: glucose-oxydase (**tarwe**), xylanase (**tarwe**), lipase (**tarwe**), amylase (**tarwe**)

Structuur: Poeder

Allergenen: Tarwe, Spelt

Brood

Kleur: Bruin

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	328 kcal/1383 kJ
Koolhydraten	56,6 g
Suiker	1,7 g
Vetten	2,6 g
Verzadigde vetzuren	0,4 g
Eiwit (Nx6,25)	13,2 g
Voedingsvezels	12,5 g
Zout	10,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg

Recept

Brood Tricol'OR Spelt Integraal

Grondstoffen

Tricol'OR Spelt Integraal	3 kg
Water*	± 1,9 l
Gist	90 g
Zout	51 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	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.

Recept

Pistolets Tricol'OR Spelt Integraal

Grondstoffen

Tricol'OR Spelt Integraal	1,5 kg
Water*	± 1,25 l
Gist	100 g
Zout	60 g
Tricol'OR Spelt	500 g
Pistoletverbeteraar	50 g

Kneding

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

Rust- en rijstijden

Voorrijs	15'
Afwegen	1,7 kg
Opbollen	
2° rust	15'
Verdelen met pistoletverdeler	
Op bakplaat leggen of op deegdoek om voor het inovenen om te draaien	
Narijs	± 60'

Bakproces

Baktemperatuur	215°C
Baktijd met stoom	± 18'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Ceres nv
Vilvoordselaan 300 - 1130 Brussel
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be