

specials

Fleuriane





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Moutbloem, Enzymen (hemicellulase, amylase)

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	335 kcal/ 1423 kJ
Koolhydraten	70,3 g
Vetten	1,1 g
Eiwit (Nx6,25)	11,0 g
Voedingsvezels	2,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

25 kg en 50 kg

Opmerkingen

Typisch Frans stokbrood met gatenstructuur.
Crèmekleurig.

Recept

Grondstoffen

FLEURIANE	10 kg
Water*	7 - 7,2 l
Gist	100 g
Zout (Toe te voegen, 5 minuten voor het stoppen van de kneder)	180 g
Autolyse (Facultatief)	30'

Kneding

1° versnelling	10'
2° versnelling	6' - 8'
Spiraal 1° versnelling	8'
2° versnelling	3' - 4'
Deegtemperatuur	22 °C - 23 °C

Rust- en rijstijden

1) Aanbevolen werkmethode - in direct

Tijd	180' met 2 doorslagen
Rust na verdeling	15'
Afwerking	Stokbrood met puntig uiteinde
Narijs	30' - 50'

2) Aanbevolen werkmethode in remrijkskast

Tijd	30'
Plaats deeg in bewaarruimte bij een positieve koude (4 - 6 °C)	6u min - 24u max
Rust na verdeling	45'
Afwerking	Stokbrood met puntig uiteinde
Narijs	30' - 50'

Bakproces

Voor 350 g, temperatuur 10°C > dan normaal	20' - 23'
--	-----------

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

