

top

# Cerestine Wit





## Omschrijving

### Bloem

Ingrediënten: **Tarwe**bloem, **Rogge**bloem, **Spelt**bloem, **Rogge**zuurdesem, **Mout**bloem, Emulgator E471,E481, **Tarwe**kiemen, Enzymen: Amylase (**tarwe**), Xylanase (**tarwe**), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Mout)

### Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

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

Energetische waarden	352 kcal/ 1492 kJ
Koolhydraten	71,5 g
Vetten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	10,9 g
Voedingsvezels	3,5 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Verpakking

25 kg of bulk

## Opmerkingen

Brood op grootmoederswijze.

## Recept

### Grondstoffen

CT CERESTINE WIT	10 kg
Water*	± 6,4 l
Gist	300 g
Zout	170 g

### Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	7'
Snelkneder	2'45"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	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.

