



Bio Baguépi (Desembrood)





Bio Baguépi (Desembrood)

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem⁽¹⁾,
 Tarwegluten^(1,2), Bloem van
 geroosterde granen (gerst)⁽¹⁾,
 Meelverbeteraar:
 Ascorbinezuur, Hemicellulase
 en Amylase

(1) Afkomstig van biologische landbouw
 (2) Enkel indien nodig

Structuur: Poeder
 Allergenen: Glutenbevattende granen
 (Tarwe, Gerst)

Brood

Kruim: Melig
 Kleur: Crème
 Kenmerken: Een heerlijk brood met
 lekkere zuurdesemsmaak
 Suggestie: Ideaal voor wie van
 traditionele gerechten houdt

Verpakking

Zak van 25 kg

Certificatie

- Bloem van geselecteerde tarwe
- Met certificaat van 'biologische landbouw'



Recept

Desembrood

Grondstoffen voor desem

Bio Baguépi	100%	1 kg
Water	60%	600 g
Koude desem	100%	1 kg
Zout	1,7%	17 g

Schema voor desem

Kneden*	Vork	Spiraal
1° versnelling	3'	3'
2° versnelling	5' - 8'	3'

Temperatuur van het deeg 20°C - 23°C
 In bak leggen en
 koud bewaren (4°C - 6°C)
 Verversen 3 tot 7 keer per week

Grondstoffen voor brooddeeg

	Direct		Gecontroleerde rijs	
Bio Baguépi	1 kg	100%	1 kg	100%
Desem (van de vorige dag)	500 g	50%	500 g	50%
Water	680 g - 700 g	68% - 70%	660 g - 680 g	66% - 68%
Gist	4 g	0,4%	2 g - 4 g	0,2% - 0,4%
Zout	17 g	1,7%	17 g	1,7%

Schema voor brooddeeg

Kneden*	Vork	Spiraal	Vork	Spiraal
1° versnelling	10'	10'	10'	10'
2° versnelling	5'	2'	5'	2'

Temperatuur van het deeg 24°C - 25°C
 Voorrijs in bak 2 u.
 Rust na verdeling 10'

Afwerking Met de hand - bol ø 15 cm
 Narijs 2 u. - 3 u. Traag rijzen
 18 u. bij 8°C - 10°C of
 22 u. bij 5°C
 Baktijd 40' op 250°C

*De kneedtijden zijn indicatief en afhankelijk van het materiaal en het deegvolume. Ze moeten worden aangepast aan de werkomstandigheden.

Ceres nv

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

