



Version: 27.05.25

Cerestine Gris

specials

CERESTINE GRIS-meel is een lichte meergranenmix, gemakkelijk verteerbaar. Het heeft een neutrale geur, een lichte kleur en een luchtige kruim, ideaal voor lichte en smaakvolle broden.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, Tarwebloem, Volkoren tarwemeel, Roggebloem, Speltbloem, Tarwegluten, Tarwezuurdesem, Geroosterde mout, Emulgator E471, E472e, E481, Tarwekiemen, Gemout tarwemeel

Structure: Fijn poeder

Integralité: 25 %

Allergènes: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 341

Energie kJ: 1443

Koolhydraten: 63,8 g

Vetten: 2,0 g

Eiwitten (Nx6,25): 13,1 g

Voedingsvezels: 8,0 g

* De waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Licht

Kruim: Luchtig

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

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

Kneedproces

Normaal	20'
Spiraal: 1e snelheid	4'
2e snelheid	5'
Snelle kneedmachine	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Tijd

1e rust	15'
2e rust	15'
Voorrijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80 %

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid toe te voegen water hangt af van de nieuwe oogst.

