

Superbaguette



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwe gluten, Tarwe kiemen, Emulgator E471, E472e, E481, Moutbloem, Enzymen: Amylases (**tarwe**), Hemicellulases (**tarwe**), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	339 kcal/1439 kJ
Koolhydraten	69,0 g
Vetten	1,6 g
Eiwit (Nx6,25)	12,2 g
Voedingsvezels	2,7 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Ideaal voor "Belgische" stokbroden met een vaste kruim.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

SUPERBAGUETTE	10 kg
Water*	6,4 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Kneding

Spiraalkneder	1° versnelling	3'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	5'
	2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C	

Rijstijden

Voorrijs 30'
 Afwegen: 350 g en halflang steken
 2° rust 30'
 Langsteken met machine. Ofwel in stokbroodnetjes leggen (voor rotor) of tussen bestrooide doeken laten rijzen (voor vloeroven).
 Narijs ± 1u30' op 28 °C
 Stokbroden voor vloeroven op tapijten leggen en insnijden voor inovenen.
 Ook stokbroden in netjes insnijden voor inovenen.

Bakproces

Rotoroven met stoom 230 °C ± 22'
 Vloeroven met stoom 220 °C ± 22'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.



CERES BLOEM BY
Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
 www.castle-group.eu
 info@castle-ingredients.com

