



Version: 27.05.25

Farine Doré

Specials

FARINE DORE is ideaal voor het bakken in een draai- of deckoven en zorgt voor heerlijk en visueel aantrekkelijk brood. Dankzij het fijne poeder kunnen baguettes worden gemaakt met een gelijkmatige, compacte kruim en een goudbruine, knapperige korst.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, tarwegluten, gemoute tarwebloem, enzymen: amylase (tarwe), xylanase (tarwe), lipase (tarwe), glucose-oxidase (tarwe), ascorbinezuur E300.

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenvrij (tarwe, mout)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	341
Energie kJ:	1446
Koolhydraten:	68,8 g
Vetten:	1,5 g
Eiwitten (Nx6,25):	11,6 g
Vezels:	2,9 g

•De waarden hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim: Uniforme en compacte kruim

Kleur: Room

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Baguettes gemaakt met dit meel hebben een knapperige en mooi gekleurde korst.



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

FARINE DORÉ	5 kg
Water*:	3,1 l
Gist:	125 g
Zout:	85 g

Rust- en rijstijd:

Rust:	30'
Wegen:	350 g en voorzichtig met de hand vormen
Tweede rust:	30'

Vorm met behulp van de machine

Voor een draaioven: leg de stokbroden in stokbroodbakplaten, of voor een deckoven laat de stokbroden rijzen tussen goed met bloem bestrooide doeken.

Laatste bewijs: ± 1 h 30 at 28 °C

Voor het bakken, voor een deckoven: leg de stokbroden op de bakmatten en maak de inkepingen; voor een draaioven: maak ook inkepingen in de stokbroden.

Bakken

Roterende oven:	230 °C ± 22'
Deckoven	220 °C ± 22'
	Met stoom

Kneden

Spiraal:	1° snelheid	3'
	2° snelheid	6'
Diosna:	1° snelheid	5'
	2° snelheid	10'
Deegtemperatuur:		27 °C

