basics

Vlokken

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Tarwevlokken
Structuur:	Geplette tarwekorrels
Volgraan:	100%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe)

Brood

Kruim:	Grof
Kleur:	Donkerbruin

Opmerkingen

De 'Basics' melen zijn voltarwemelen die nog alle elementen van de tarwekorrel bevatten. Ze zijn rijk aan vitaminen, eiwitten en mineralen.
Deze melen genieten nog de typische smaak van de volle tarwekorrel, en zijn mits toevoeging van gluten zuiver bruikbaar.
Vlokken dienen voor gebruik steeds bevochtigd te worden.

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	299 kcal/1267 kJ
Koolhydraten	58,3 g
Vetten	1,8 g
Eiwit (Nx6,25)	12,3 g
Voedingsvezels	12,2 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Verpakking

20 kg of bulk

Recept

Volgraan 100%

Grondstoffen

VLOKKEN	10 kg
Tarwegluten	800 g à 1 kg
Water*	± 7,5 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Bereiding

- Het meel enkele uren vooraf laten weken met ± 60% water. Het geweekte meel met het resterende water, gluten en gist mengen in 1° versnelling.
- Zout nadien bijvoegen in de tweede versnelling.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneding toevoegen om een fijnere structuur en een betere vershouding te bekomen.

Kneding

Snelkneder		3'30''
Spiraal	1° versnelling	9'
	2° versnelling	6'
Diosna	1° versnelling	15'
	2° versnelling	15'
Klopper - Mengelaar		
	1° versnelling	15'
	2° versnelling	15'
Deegtemperatuur		26°C - 28°C

Rijstijden

Voorrijs	1) 15' 2) 15'
Bolrijs	15'
Narijs	45' - 60'
Rijstemperatuur	32°C - 34°C
Relatieve vochtigheid	75% - 85%

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd	45' - 50'

Opmerkingen

- In functie van het volume en de gewenste structuur kan men de hoeveelheid gluten aanpassen.
- 2% toevoeging van een vetemulsie werkt positief op malsheid en structuur.
- Voor speciaal brood, de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

* 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