

Roggebloesem



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Roggebloem
Structuur:	Fijn poeder
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Rogge)

Brood

Kruim:	Luchtige kruim
Kleur:	Wit

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	333 kcal/1410 kJ
Koolhydraten	71,1 g
Vetten	1,0 g
Eiwit (Nx6,25)	6,6 g
Voedingsvezels	6,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Het gamma 'Basics' bevat melen die gemaakt zijn van de graansoorten spelt en rogge, eventueel gemengd met tarwe.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

ROGGEBLOESEM	10 kg
Water*	± 8,5 l
Gist	250 g
Zout	170 g
Gluten (10%)	1 kg

Bereiding

- Bloem, water en gist mengen in 1° versnelling.
- Zout nadien bijvoegen in de 2° versnelling.
- Eventueel de vetstof op het einde van de kneding toevoegen om een fijnere structuur en een betere vershouing te bekomen.

Kneding

Snelkneder	3'
Spiraal 1° versnelling	5'
2° versnelling	5' - 6'
Diosna 1° versnelling	5'
2° versnelling	15'
Klopper - Mengelaar	
1° versnelling	3'
2° versnelling	10'
Deegtemperatuur	26°C - 28°C

Rijstijden

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

Bakproces

Baktemperatuur	220°C
Baktijd	45' - 50'

Opmerkingen

- In functie van het volume en de gewenste structuur kan één voorrijs uitgeschakeld worden.
- 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.

