



Version: 27.05.25

Quartz classics

Het Quartz-bloem uit de «Classics»-lijn onderscheidt zich door zijn (gedeeltelijk) volkoren karakter, dat uw bereidingen een uitgesproken smaak en een hoge voedingswaarde geeft. Het kan zowel puur als gemengd met andere bloemsoorten worden gebruikt om recepten te variëren en de smaak van het brood te verrijken.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Tarwezemelen, Tarwegluten, Gemoute tarwebloem, Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Gedeeltelijk volkoren tarwebloem 75% verrijkt met grove tarwestukken

Volledigheid: 75%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	301
Energie kJ:	1276
Vetten:	1.8g
Voedingsvezels:	12.1g
Koolhydraten:	58.1g
Eiwitten (Nx6,25):	13.0g

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst

BROOD

Kruim: Grof en compact
Kleur: Donker

VERPAKKING

25 kg

DONKER

De 'Classics'-bloemen vormen een reeks van volkoren of gedeeltelijk volkoren bloemsoorten. Indien gewenst kunnen de 'Classics'-bloemen altijd worden gemengd met andere bloemsoorten.

Belangrijkste ingrediënten

QUARTZ:	10Kg
Water*:	± 6,3 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Bereiding

- Meng het bloem, water en de gist op de 1e snelheid.
- Voeg vervolgens het zout toe op de 2e snelheid.
- Voeg eventueel het vet toe aan het einde van het kneden om een fijnere structuur en een betere houdbaarheid te verkrijgen.

Kneden

Snelle kneder	3'
Spiraal	1e snelheid 4'
	2e snelheid 6'
Diosna	1e snelheid 5'
	2e snelheid 12'
Mixer - Mengmachine	
	1e snelheid 3'
	2e snelheid 12'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C



RECEPT

Rijstijd

Eerste rijs:	1) 15' 2) 15'
Rust:	15'
Opbollen:	45' - 60'
Rijstemperatuur:	32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid	75% - 85%

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45'

Opmerkingen

Afhankelijk van het gewenste volume en de structuur kan de eerste rijs worden overgeslagen.

Het toevoegen van 2% van een vetemulsie heeft een positief effect op de soepelheid en de structuur.

Voor speciaalbrood de benodigde ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke voorschriften.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

