

Cerestine Wit



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Roggebloem, Speltbloem, Roggezuurdesem, Moutbloem, Emulgator E471,E481, Tarwekiemen, Enzymen: Amylase (tarwe), Xylanase (tarwe), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Fijn poeder

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Mout)

Brood

Kruim: Luchtig

Kleur: Wit of licht beige

Geur: Neutraal

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	352 kcal/1492 kJ
Koolhydraten	71,5 g
Vetten	1,7 g
Eiwit (Nx6,25)	10,9 g
Voedingsvezels	3,5 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

Brood op grootmoederswijze.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Grondstoffen

CT CERESTINE WIT	10 kg
Water*	± 6,4 l
Gist	300 g
Zout	170 g

Kneding

Normaal	
20'	
Spiraal 1° versnelling	3'
2° versnelling	7'
Snelkneder	2'45"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

Opmerkingen

- 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

