



Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Broyage, Tarwebloem, Tarwegluten, Moutbloem, Enzymen (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300
Structuur:	Gedeeltelijk voltarwemeel 51% verrijkt met grove tarwedeeltjes
Volgraan:	51%
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout) Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

Brood

Kruim:	Grof en compact
Kleur:	Lichtbruin

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	320 kcal/1358 kJ
Koolhydraten	64,3 g
Vetten	1,5 g
Eiwit (Nx6,25)	12,4 g
Voedingsvezels	7,3 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Opmerkingen

De 'Classics'-melen is een gamma voltarwe- of gedeeltelijk voltarwemelen (100%, 75%, 51%, 25%). Indien gewenst kunnen de 'Classics'-melen steeds gemengd worden met andere melen.

Verpakking

25 kg of bulk



Recept

Gedeeltelijk volgraan 75%

Grondstoffen

SAPHYR	10 kg
Water*	± 5,8 l
Gist	250 g
Zout	170 g

Bereiding

- Meel, 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 vershouding te bekomen.

Kneding

Snelkneder	3'15"
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	7'
Diosna 1° versnelling	5'
2° versnelling	20' - 25'
Klopper - Mengelaar	
1° versnelling	5'
2° versnelling	12'
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'

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.

