

# Cerestine Bruin



## Omschrijving

### Bloem

**Ingrediënten:** Tarwebloem, Tarwezemelen, Integraal tarwemeel, Roggebloem, Speltbloem, Tarwegluten, Tarwe zuurdesem, Geroosterde mout, Emulgator E471, E472e, E481, Tarwekiemen, Moutbloem

**Structuur:** Fijn poeder

**Integraliteit:** 25%

**Allergenen:** Glutenbevattende granen (Tarwe, Spelt, Rogge, Mout)  
Kan sporen bevatten van Soja en Sesamzaad

### Brood

**Kruim:** Luchtig

**Kleur:** Lichtbruin

**Geur:** Neutraal

### Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):\*

Energetische waarden	341 kcal/1443 kJ
Koolhydraten	63,8 g
Vetten	2,0 g
Eiwit (Nx6,25)	13,1 g
Voedingsvezels	8,0 g

\* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

## Opmerkingen

Licht meergranen brood en gemakkelijk te verteren.

## Verpakking

25 kg of bulk



## Recept

### Grondstoffen

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

### Kneding

Normaal	20'
Spiraal 1° versnelling	4'
2° versnelling	5'
Snelkneder	2'30"
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

### Rust- en rijstijden

1° rust	15'
2° rust	15'
Narijs	45' - 60'
Rijst temperatuur	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.

