



Version: 27.05.25

Fleur de seigle

basics

Fleur de Seigle-bloem valt op door zijn warme, licht pittige smaak, die typisch is voor rustieke broden. Dankzij het hoge vezelgehalte en de natuurlijke smaakstoffen krijgt het brood een luchtige maar zachte kruim, met een mooi gekleurde korst na het bakken.

MEEL

Ingrediënten:	Tarwe
Structuur:	Fijn poeder
Allergenen:	Granen die gluten bevatten (rogge)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	333
Energie kJ:	1410
Vetten:	1,0 g
Vezels:	6,5 g
Koolhydraten:	71,1 g
Eiwitten:	6,6 g

* De cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Kruim:	Luchtig
Kleur:	Wit

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

Het assortiment 'Basics' bestaat uit meelsoorten gemaakt van spelt en rogge, eventueel gemengd met tarwe.

Belangrijkste ingrediënten

FLEUR DE SEIGLE:	10 kg
Water*:	± 8,5 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g
Gluten (10%):	1 kg

Voorbereiding

- Meng de bloem, het water en de gist op snelheid 1.
- Voeg vervolgens het zout toe op snelheid 2.
- Voeg eventueel aan het einde van het kneden het vet toe voor een fijnere structuur en een langere

Kneden

Snel kneden:	3'
Spiraal:	1 ° snelheid 5'
	2 ° snelheid 5' - 6'
Diosna:	1 ° snelheid 5'
	2 ° snelheid 15'

Klopper – Mixer

1 ° snelheid	3'
2 ° snelheid	10'

Deegtemperatuur: 26 °C - 28 °C



RECIPE

Proeftijd

Bulkfermentatie:	1) 15' 2) 15'
Rust:	15'
Laatste rijzing:	45' - 60'
Rijzingstemperatuur:	32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid:	85 %

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45' - 50'

Opmerkingen

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

Het toevoegen van 2% vetemulsie heeft een positief effect op de zachtheid en structuur van het deeg.

Voeg voor speciaal brood de nodige ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

