



Version: 27.05.25

Fleur d'épeautre

basics

Fleur d'Épeautre-meel onderscheidt zich door zijn delicate nootachtige smaak en uitstekende hydratatievermogen, waardoor het deeg zacht en luchtig wordt. De fijne textuur maakt het gemakkelijk om het deeg zachtjes te kneden en zorgt tegelijkertijd voor een consistente structuur en een langere houdbaarheid, vooral als er aan het einde van het mengen een kleine hoeveelheid vet wordt toegevoegd.

MEEL

Ingrediënten:	Speltmeel
Kleur:	Wit
Allergenen:	Granen die gluten bevatten (spelt)

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	335
Energie kJ:	1424
Vetten:	1,1 g
Vezels:	2,5g
Koolhydraten:	70,6 g
Eiwitten:	10,8 g

* The figures depend on the new harvest.

BROOD

Kruim:	Uniform
Kleur:	Licht romig

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

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



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

FLEUR D'EPEAUTRE:	10 kg
Water*:	± 5,6 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Voorbereiding

Meng de bloem, het water en de gist op snelheid 1.

Voeg vervolgens het zout toe op snelheid 2.

Voeg eventueel het vet toe aan het einde van het kneden om een fijnere structuur en een langere houdbaarheid te verkrijgen.

Kneden

Snel kneden:	3'
Spiraal:	1 ° snelheid 4'
	2 ° snelheid 4'
Diosna:	1 ° snelheid 5'
	2 ° snelheid 10'
Klopper – Mixer	
	1 ° snelheid 3'
	2 ° snelheid 10'

Deegtemperatuur: 26 °C - 28 °C

Proeftijd

Bulkfermentatie:	1) 15' 2) 15'
Rust:	15'
Laatste rijzing:	45' - 60'
Rijzingstemperatuur:	32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid:	75 % - 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 toegevoegd water is afhankelijk van de nieuwe oogst.

