



Version: 27.05.25

# Flocons

## basics

De Vlokken maken deel uit van het Basics-assortiment tarwemeel, volkorenmeel dat alle bestanddelen van de graankorrel behoudt. Ze zijn van nature rijk aan eiwitten, vitaminen en mineralen en bieden de typische smaak van de volle graankorrel. Deze vlokken moeten vóór gebruik worden geweekt en kunnen eventueel met toevoeging van gluten worden gebruikt. Ze zorgen voor een grof gestructureerde kruim en een donkergrijze kleur, ideaal voor rustiek en voedzaam brood.

### MEEL

Ingrediënten: Tarwevlokken

Structuur: Geplette tarwekorrels

Absorptie: 100 %

Allergenen: Granen die gluten bevatten (Tarwe)

### VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 299

Energie kJ: 1267

Koolhydraten: 58.3g

Vetten: 1.8g

Eiwitten (Nx6,25): 12.3g

Voedingsvezels: 12.2g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### BROOD

Kruim: Grove structuur

Kleur: Donkergrijs

### VERPAKKING

20 kg



### Belangrijkste ingrediënten

|              |              |
|--------------|--------------|
| VLOKKEN:     | 10 kg        |
| Tarwegluten: | 800 g à 1 kg |
| Water*:      | ± 7,5 l      |
| Gist:        | 250 g        |
| Zout:        | 170 g        |

### RECEPT

#### Rijstijd

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Eerste rijst          | 1) 15' 2) 15' |
| Rust                  | 15'           |
| Opbollen              | 45' - 60'     |
| Rijsttemperatuur      | 32 °C - 34 °C |
| Relatieve vochtigheid | 75 % - 85 %   |

#### Bakken

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

#### Opmerkingen

- De hoeveelheid gluten kan worden aangepast afhankelijk van het gewenste volume en de gewenste structuur.
- Het toevoegen van 2% van een vetemulsie heeft een positief effect op de soepelheid en de structuur.
- Voor speciaalbrood de benodigde ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke voorschriften.

### Bereiding

- Laat de bloem enkele uren vooraf weken met ± 60% water.
- Meng de geweekte bloem met de rest van het water, het gluten en de gist op de 1e snelheid.
- Voeg vervolgens het zout toe op de 2e snelheid.
- Voeg eventueel het vet aan het einde van het kneden toe om een fijnere structuur en een betere houdbaarheid te verkrijgen.

### Kneden

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Snelle kneder       | 3'30"           |
| Spiraal             | 1e snelheid 9'  |
|                     | 2e snelheid 6'  |
| Diosna              | 1e snelheid 15' |
|                     | 2e snelheid 15' |
| Mixer - Mengmachine |                 |
|                     | 1e snelheid 15' |
|                     | 2e snelheid 15' |
| Deegtemperatuur     | 26 °C - 28 °C   |

\* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

