



Version: 27.05.25

Azur classics

Het meel AZUR maakt deel uit van het Classics-assortiment. Het is een gedeeltelijk volkoren tarwemeel dat authenticiteit en voedingsbalans combineert. Dankzij de specifieke maling behoudt het een deel van de bestanddelen van de tarwekorrel, waardoor het van nature rijk is aan vezels en een karakteristieke smaak biedt. Ideaal voor het maken van smakelijk brood met een gekleurd en licht rustiek kruim, en voldoet aan de verwachtingen van ambachtelijke bakkers die traditie en kwaliteit willen combineren.

MEEL

Ingrediënten: Tarwemeel, tarwezemelen, tarwegluten, gemout tarwemeel, enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Gedeeltelijk volkoren tarwemeel van tarwe 51%, verrijkt met gebroken tarwedeeltjes

Allergenen: Graanproducten die gluten bevatten (Tarwe, Mout)
Kan sporen van soja en sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal: 320
Energie kJ: 1359
Vet: 1.5g
Voedingsvezels: 7.6g
Koolhydraten: 63.1g
Eiwitten (Nx6,25) 13.6g

BROOD

Geur: Aérée et volumineuse
Kleur: Légèrement gris

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

* De cijfers hangen af van de nieuwe oogst.

OPMERKINGEN

De 'Classics'-meelsoorten vormen een assortiment van volkoren of gedeeltelijk volkoren tarwemeel

Belangrijkste ingrediënten

AZUR: 10kg
Water*: ±6.4l
Gist: 250g
Zout: 170g

Bereiding

Meng het meel, water en gist op 1e snelheid.

Voeg daarna het zout toe op 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'
Spiraal	1e snelheid 4'
	2e snelheid 6'
Diosna	1e snelheid 5'
	2e snelheid 15'
Klopper - Mengmachine	3'
	1e snelheid 12'
	2e snelheid
Deegtemperatuur	26°C - 28°C

Rijstijd

Rijzen:	1) 15' 2) 15'
Rust:	15'
Voorrijs:	45' - 60'
Rijsttemperatuur:	32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid:	75% - 85%

Bakken

Bakt temperatuur:	220 °C
Baktijd:	45'

Opmerkingen

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

Het toevoegen van 2% van een vetemulsie heeft een positief effect op de soepelheid en de structuur.

Voor speciaal brood, voeg de benodigde ingrediënten toe volgens de wettelijke voorschriften.

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

