



Version: 27.05.25

Brilliant

classics

Het is een (gedeeltelijk) volkoren tarwemeel, ideaal voor de bereiding van smakelijk en voedzaam brood. Het kan ook worden gemengd met andere meelsoorten naar behoefte om verschillende texturen en smaken te verkrijgen.

MEEL

Ingrediënten: Wheat flour, Wheat bran, Malted wheat flour, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbic acid E300.

Structuur: Gedeeltelijk volkoren tarwemeel 51%, verrijkt met gebroken tarwecomponenten.

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

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal	312
Energie kJ	1323
Vetten	1.6g
Vezels	9.5g
Koolhydraten	61.8g
Eiwitten (Nx6,25)	12.5g

BROOD

Kruim: Gemiddeld luchtig

Kleur: Licht grijs

VERPAKKING

25 kg

* De cijfers hangen af van de nieuwe oogst.

OPMERKINGEN

De «Classics»-bloemen zijn (gedeeltelijk) volkoren tarwebloemen en kunnen, indien gewenst, met andere soorten bloem worden gemengd.

Belangrijkste ingrediënten

BRILLIANT:	10 kg
Water*:	± 6,3 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g



RECEPT

Bereiding

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

Voeg vervolgens het zout toe op snelheid 2.

Eventueel de vetstof aan het einde van het kneden toevoegen om een fijnere structuur en een betere houdbaarheid te verkrijgen.

Petrissage

Snelle kneedmachine	3'
Spiraal	1° snelheid 4'
	2° snelheid 6'
Diosna	1° snelheid 5'
	2° snelheid 15'
Mixer - Mengmachine	
	1° snelheid 3'
	2° snelheid 10'
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C

Rijstijd

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

Bakken

Baktijdtemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45'

Opmerkingen

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

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

Voor speciaal brood de nodige ingrediënten toevoegen volgens de wettelijke bepalingen.

* De toevoeging van water hangt af van de nieuwe oogst.

