



Version: 27.05.25

Platine

classics

Het Platine-bloem behoort tot de «Classics»-lijn. Dit (gedeeltelijk) volkoren tarwebloem geeft smaak en kwaliteit aan uw broden. Het is ook geschikt om te mengen met andere bloemsoorten voor gevarieerde texturen en aroma's.

MEEL

Ingrediënten: Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structuur: Farine partiellement intégrale de froment 75%

Allergenen: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	290
Energie kJ:	1228
Vetten:	2.0g
Voedingsvezels:	15.0g
Koolhydraten:	52.9g
Eiwitten (Nx6,25):	14.9g

*De waarden hangen af van de nieuwe oogst

BROOD

Kruim: Gemiddelde structuur

Kleur: Donker

VERPAKKING

25 kg

OPMERKINGEN

De 'Classics'-bloemen vormen een reeks van volkoren of gedeeltelijk volkoren tarwebloemen. Indien gewenst kunnen de 'Classics'-bloemen altijd worden gemengd met andere bloemsoorten.



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

Platine:	10 kg
Water*:	± 6,5 l
Gist:	250 g
Zout:	170 g

Bereiding

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

Voeg vervolgens het zout toe op de 2e snelheid.

Voeg eventueel het vet toe aan het einde van het kneden om een fijnere structuur en een betere ...

Kneden

Snelle kneder	3'
Spiraal	1e snelheid 4'
	2e snelheid 6'
Diosna	1e snelheid 5'
	2e snelheid
Mixer - Mengmachine	12'
	1e snelheid 3'
	2e snelheid 12
Deegtemperatuur	26 °C - 28 °C

Rust- en rijstijd

Eerste rij:	1)15' 2)15'
Rust:	15'
Opbollen:	45' - 60'
Rijst temperatuur:	32 °C - 34 °C
Relatieve vochtigheid:	75% - 85%

Bakken

Baktemperatuur:	220 °C
Baktijd:	45'

Opmerkingen

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

- 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.

*De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst

