



Version: 27.05.25

## Saphyr classics

Het Saphyre-bloem is een (gedeeltelijk) volkoren tarwe die natuurlijkheid en bakprestaties combineert. Zijn unieke evenwicht geeft karakter aan uw broden, terwijl het een smaakvol kruim en een harmonieuze textuur garandeert. Veelzijdig, het kan zowel alleen als in mengsels worden gebruikt om de volledige creativiteit van uw recepten te onthullen.

### MEELE

Ingrediënten: Maalproducten, Tarwebloem, Tarwegluten, Gemoute tarwebloem, Enzymen (hemicellulase, alfa-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Gedeeltelijk volkoren tarwebloem 51% aangevuld met zemelen

Volledigheid: 51%

Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout)  
Kan sporen van soja en sesam bevatten

### VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Energie kcal:      | 320   |
| Energie kJ:        | 1358  |
| Vetten:            | 1.5g  |
| Voedingsvezels:    | 7.3g  |
| Koolhydraten:      | 64.3g |
| Eiwitten (Nx6,25): | 12.4g |

### BROOD

Kruim: Grossière et compacte

Kleur: Légèrement gris

### VERPAKKING

25 kg



### RECEPT

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

### 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.

### Belangrijkste ingrediënten

|         |         |
|---------|---------|
| SAPHYR: | 10 kg   |
| Water*: | ± 5,8 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 houdbaarheid te verkrijgen.

### Kneden

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Snelle kneder       | 3'15"                 |
| Spiraal             | 1e snelheid 4'        |
|                     | 2e snelheid 7'        |
| Diosna              | 1e snelheid 5'        |
|                     | 2e snelheid 20' - 25' |
| Mixer - Mengmachine |                       |
|                     | 1e snelheid 5'        |
|                     | 2e snelheid 12'       |
| Deegtemperatuur     | 26 °C - 28 °C         |

### Rijstijd

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Eerste rijs:          | 1) 15' 2) 15' |
| Rust:                 | 15'           |
| Opbollen:             | 45' - 60'     |
| Rijstemperatuur:      | 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 rijs 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.

