



Version: 27.05.25

Cere 6 specials

De CERE 6-bloem onderscheidt zich door zijn lichtbruine kleur en regelmatige, zachte textuur, die een uitstekende deegkwaliteit garanderen. De neutrale geur laat de natuurlijke aroma's van de bereidingen tot hun recht komen zonder de uiteindelijke smaak te beïnvloeden. Veelzijdig, is het perfect geschikt voor het maken van brood en bakkerijproducten met een zachte en evenwichtige kruim.

BLOEM

Ingrediënten: Tarwebloem, Gemalen tarwe, Roggebloem, Tarweveloken, Tarwegluten, Boekweitbloem, Gerstbloem, Havermout, Rijstbloem, Speltbloem, Gemoute tarwebloem, Emulgatoren E471, E472e, Geroosterde gemoute gerstbloem, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe), Lipase (tarwe), Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met stukjes

Volkorengehalte: 51%

Allergenen: Granen die gluten bevatten (Tarwe, Spelt, Rogge, Haver, Gerst, Mout) Kan sporen van Soja en Sesam bevatten

VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)

Energie kcal:	335
Energie kJ:	1420
Koolhydraten:	64.3g
Vetten:	1.7g
Eiwitten (Nx6,25):	11.9g
Voedingsvezels:	7.6g

* De cijfers hangen af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal

Kleur: Lichtbruin

Kruim: Regelmatig en zacht

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

CT 6 CEREALS:	10 kg
Water*:	± 5,6 l
Gist:	300 g
Zout:	170 g

Kneden

Normaal	20'
Spiraal: 1° snelheid	4'
2° snelheid	6'
Snelle kneedmachine	2,5'
Deegtemperatuur	25 °C - 27 °C

Rijstijd en rijzen

1e rustperiode	15'
2e rustperiode	15'
Vorbereiding	45' - 60'
Rijsttemperatuur	32 °C
Relatieve vochtigheid	80%

Bakken

Baktijdstemperatuur	220 °C
Baktijd	35' - 45'

Opmerkingen

Voor speciaal brood, voeg de noodzakelijke ingrediënten toe volgens de wettelijke bepalingen.

* De hoeveelheid toe te voegen water hangt af van de nieuwe oogst.

