



Version: 27.05.25

Cere 7 specials

Het meel CERE 7 valt op door zijn neutrale geur en lichtbruine kleur. Het zorgt voor een compacte en gelijkmatige kruim, geschikt voor het maken van broden met een dichte en homogene structuur.

MEEL

Ingrediënten: Tarwebloem, Volkoren roggebloem, Tarwezemelen, Boekweitbloem, Gerstbloem, Havermout, Rijstbloem, Tarwegluten, Speltbloem, Emulgatoren E471, E472e, Gemoute tarwebloem, Geroosterde gemoute gerstbloem, Kleurstof E150c, Gerstemoutextract, Zuurteregelaar E270, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe), Lipase (tarwe), Antioxidant: 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 waarden zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Neutraal
Kleur: Lichtbruin
Kruim: Compact

VERPAKKING

25 kg



RECEPT

Belangrijkste ingrediënten

CT 7-GRANEN: 10 kg
Water*: ± 6,3 l
Gist: 300 g
Zout: 170 g

Kneedproces

Normaal 15'
Spiraal: 1e snelheid 5'
2e snelheid 4'
Snelle kneedmachine 2'30"
Deegtemperatuur 25 °C - 27 °C

Rusten en rijstijden

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

Bakken

Baktijdtemperatuur: 220 °C
Baktijd: 35' - 45'

Opmerkingen

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

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

