

# EXCELLENT VOLKOREN

TIJD VOOR MEER...



\* Lactosegehalte <= 100 mg/kg



# EXCELLENT VOLKOREN

TIJD VOOR MEER...

## VOOR HET MOOISTE GROF VOLKORENBROOD

- mooie droge degen en een soepele verwerking
- volkoren of grof volkorenbread zonder "keyhole effect"
- prima volume ook bij verwerking via de deegconditionering
- heerlijk aroma en langdurige malsheid
- lactosevrij\*

\* Lactosegehalte <= 100 mg/kg

## GROF VOLKOREN 50/50 met EXCELLENT VOLKOREN

Gebroken tarwe (middel) 5.000 g.  
Water (koud) 5.000 g.  
(min. 6 uur laten weken)

Volkorenmeel 5.000 g.  
EXCELLENT VOLKOREN 800 g.\*  
Zout 160 g.  
Gist 220 g.  
Water ± 1.800 g.

\* Variabele toevoeging, afhankelijk van de hoeveelheid gebroken tarwe, zie onderstaande tabel.

De ingeweekte gebroken tarwe 15 min. langzaam mengen.  
Overige grondstoffen toevoegen.

Kneedtijd: 8 min. langzaam  
5 min. snel  
(afhankelijk van het type kneder)

Deegtemperatuur: 26°C.  
Afwegen: 940 g.  
Bolrijs: 45 min.  
Opmaken: busmodel.

Evt. decoreren met gebroken tarwe (middel).  
Narijs: ± 100 min.  
Bakken: 250°C. aflopend met iets stoom.  
Baktijd: ± 45 min.



	FIJN VOLKOREN	MIDDEL VOLKOREN	GROF VOLKOREN	EXTRA GROF VOLKOREN	SUPER GROF VOLKOREN
Verhouding volkorenmeel/ geplette of gebroken tarwe	100 % volkorenmeel	70 % volkorenmeel 30 % gebroken tarwe	50 % volkorenmeel 50 % gebroken tarwe	30 % volkorenmeel 70 % gebroken tarwe	100 % gebroken tarwe
Verwerking: vers	3 % EXCELLENT BRUIN 2 % EXCELLENT VOLKOREN	1 % EXCELLENT BRUIN 4 % EXCELLENT VOLKOREN	7 - 8 % EXCELLENT VOLKOREN	9 % EXCELLENT VOLKOREN	10 % EXCELLENT VOLKOREN
Verwerking: remrijs of deegconditionering	5 % EXCELLENT VOLKOREN	6 % EXCELLENT VOLKOREN	8 % EXCELLENT VOLKOREN	9 % EXCELLENT VOLKOREN	12 % EXCELLENT VOLKOREN