

# Castano noce



# Geselecteerde ingrediënten

## Ambachtelijk karakter

### Smakelijk genieten

**CASTANOCE** staat voor een speciale smaaksensatie door de combinatie van tamme kastanjes, hoogwaardige walnoten, lijnzaad en boekweit. Het samenspel van deze veelzijdige aroma's nemen u mee op reis door de alpine-mediterrane regio Trentino Zuid-Tirol waar deze ingrediënten vaak gebruikt worden. Met **CASTANOCE** proeft u de herfst door het bijzondere ingrediënt kastanje.

De stevig gebakken krokante kastanjebruine korst loopt over in een rustikale structuur, wat typerend is voor een handgemaakt brood. Het heeft een mild geroosterd aroma, dat wordt afgerond met een lichte karamelsmaak en een mooie, zachte grove kruim die met zijn rood-bruine kleur bijzonder in het oog springt. Het intensieve notenaroma wordt gedragen door een fijne zachte geur. De licht kruidige zoetheid van de tamme kastanje baant zich een weg door de combinatie van walnoten en boekweit en eindigt met een mild roggearoma.

## Tamme kastanjes



Het najaar is hét seizoen waarin je kunt genieten van kastanjes. De "aardappelen" uit het zuiden, behoren tot het langst bekende nootgewas. Vandaag de dag vieren ze meer en meer hun comeback, met hun enigszins zoete, nootachtige smaak vinden ze steeds meer hun weg naar de keuken van de fijnproever.

## Walnoten



De geschiedenis van de oorspronkelijk uit Perzië komende walnoot dateert van 7.000 voor Christus. Destijds beschreven de Romeinen de noten als "jovi glans", wat betekent "eikel van Jupiter", omdat voor hen de olierijke vruchten goddelijk smaakten. Walnoten worden in de mediterrane keuken steeds meer gebruikt in tal van gerechten en producten.

## Lijnzaad



Wordt al sinds jaar en dag als voedsel gebruikt. Door de licht nootachtige smaak van lijnzaad rondt dit de smaak van het **CASTANOCE** brood verder af. Bovendien groeit het lijnzaad in zijn populariteit als superfood.

## Boekweit



Is geen graan, maar behoort tot de duizendknoopfamilie. Boekweit is al sinds de Middeleeuwen bekend in Europa en diende met zijn kenmerkende smaak tot in de 18e eeuw als een hoofdvoedsel, maar raakte daarna langzaam in de vergetelheid. Intussen is het ingrediënt herontdekt en beleeft het een renaissance als trendy superfood.



## CASTANOCE BROOD met UNIPLUS

Tarwebloem	5.000 g.
CASTANOCE	5.000 g.
UNIPLUS	250 g.
Zout	150 g.
Gist	100 g.
Water	± 6.800 g.

### Werkwijze:

Kneedtijd:	10 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur:	25°C.
Bulkrijst:	90 min. in een geolieerde bak.
Verwerken:	bak omdraaien op een met roggebloem bestoven werkbank.
Afwegen:	600 g. vierkante stukken (Pavé-brood). De deegstukken op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten zetten.
Narijs:	± 40 min.
Decoreren:	roggebloem.
Insnijden:	3x schuin.
Bakken:	230°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
Baktijd:	± 40 min.

### Tip:

Voor extra "bite" zou u nog 1 - 3 % extra gebroken walnoten kunnen toevoegen.



## CASTANOCE BROODJES met UNIPLUS

Tarwebloem	5.000 g.
CASTANOCE	5.000 g.
UNIPLUS	250 g.
Zout	150 g.
Gist	100 g.
Water	± 7.200 g.

### Werkwijze:

- Kneedtijd: 10 min. langzaam.  
4 min. snel (afhankelijk van type kneder)
- Deegtemperatuur: 25°C.
- Bulkrijfs: 90 min. in een geoliede bak.
- Verwerken: op een met CASTANOCE en roggebloem (1:1) bestrooide werkbank omdraaien, stroken steken en platdrukken.  
Vervolgens bestrooien met de decoratie en steken tot vierkante deegstukjes.
- Afwegen: 50 - 100 g.  
De deegstukjes op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten zetten.
- Narijs: ± 35 min.
- Insnijden: 1 maal.
- Bakken: 230°C. aflopend naar 200°C. met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 15 - 20 min. (afhankelijk van het deeggewicht)

### Tip:

Voor extra "bite" zou u nog 1 - 3 % extra gebroken walnoten kunnen toevoegen.



IREKS NEDERLAND B.V.  
Industrieweg 81a  
5591 JL Heeze  
NEDERLAND  
Tel.: +31 40 226 38 00  
Fax: +31 40 226 40 32  
info@ireks.nl  
www.ireks.nl