

# puur<sup>®</sup>

**100%**  
**SPELT\***



\*meelbestanddeel 100 % spelt

  
**IREKS**



**100%**  
**SPELT\***

## Wat is PUUR brood?

De consumenten van vandaag zijn steeds meer geïnteresseerd in hun voedsel en de ingrediënten ervan. Speltbrood speelt hierin een grote rol. Brood gebakken met spelt krijgt een aantrekkelijke en nootachtige smaak.

Met PUUR vervaardigd speltbrood bevat een meelbestanddeel van 100 % spelt. Door de hoogwaardige speltgrondstoffen is PUUR perfect geschikt om op deze voedseltrend in te spelen en aan de hoge verwachtingen van de consument te voldoen.

### Zo is PUUR:

- **EEN PUUR SPELTBROOD**  
Is een speltbrood met 100 % spelt als graanmaalproduct.
- **EEN BROOD MET DIVERSE SPELTGRAAN PRODUCTEN**  
Het bevat o.a. speltbloem, volkoren speltvlokken, gebroken spelt, spelmout en een gedroogd volkoren speltdesem.
- **EEN BROOD MET EEN UNIEKE SPELTMOUT**  
Een mout die de smaak en de geur van het brood extra lekker maakt.
- **BEREID MET DESEM**  
Een desem op basis van volkorenspelet wat bijdraagt aan een onovertroffen aroma.
- **RIJK GEVULD MET ZADEN**  
Zonnebloempitten, pompoenpitten, sesamzaad en geel lijnzaad.
- **LACTOSEVRIJ**  
PUUR brood bevat geen melkproducten of producten op basis van melk.
- **CLEAN LABEL**  
De term "Clean Label" wordt door IREKS gebruikt voor producten, welke geen additieven bevatten of alleen ascorbinezuur (E 300), bij groot- en kleinbroodproducten of alleen rijsmiddelen bij banketproducten. Voor alle productgroepen geldt dat bij onze term "Clean Label" alleen natuurlijke aroma's zijn toegevoegd.
- **ERG LEKKER**  
PUUR brood heeft een heerlijk aroma en een licht kruidige smaak.
- **AMBACHTELIJK**  
Een brood dat ambachtelijk is bereid en uitsluitend verkrijgbaar is bij uw ambachtelijke bakker.

## U maakt PUUR met onze mix: PUUR.

PUUR is een compleet mix met zout waarbij het graanmaalproduct voor 100 % uit spelt bestaat en zich gemakkelijk machinaal laat verwerken. U kunt de producten prima via uw deegconditionering\*\* of vriezer als deegstuk verwerken.

PUUR heeft een uitstekende bakaard, volume en malsheid.

\*\*M.u.v. PUUR zacht.

[www.puur-brood.nl](http://www.puur-brood.nl)

\*meelbestanddeel 100 % spelt

# puur vloer of bus

# puur muesli

PUUR 10.000 g  
Gist 200 g  
Water ± 5.400 g

## Werkwijze:

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

**Deegtemperatuur:** 26°C.

**Afwegen:** 680 g (vloer) of naar wens (bus).

**Bolrijs:** 40 - 45 min.

**Verwerking:** opmaken tot een vloer- of busbroodmodel.

**Decoratie:** PUUR TOPPING.

**Narijs:** ± 60 min. (vloerbrood).

± 90 min. (busbrood).

**Insnijden:** éénmaal over de lengte.

**Bakken:** 240°C. aflopend met voldoende stoom.

**Baktijd:** ± 35 min.

PUUR 10.000 g  
Gist 500 g  
Water ± 5.800 g

## Vulling:

Rozijnen, geweekt 4.000 g

Notenmelange 2.000 g

Cranberries 1.000 g

Abrikozen stukjes, gedroogd 1.000 g

## Werkwijze:

**Kneedtijd:** 5 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).  
Vulling doormengen.

**Deegtemperatuur:** 26°C.

**Afwegen:** 2.400 g voor 30 stuks.

**Bolrijs:** ± 15 min.

**Verwerking:** bol platdrukken, bovenzijde nat maken en decoreren. Alleen verdelen en op bakplaten zetten.

**Decoratie:** pompoenpitten, zonnebloempitten en geschaafde amandelen (1,5:1:1).

**Narijs:** ± 80 min.

**Werkwijze:** evt. afsprengen met een mengsel van eidooier en water (1:1).

**Bakken:** 230°C.

**Baktijd:** ± 11 min.



# puur zacht

# puur krokantje

PUUR 10.000 g  
Gist 500 g  
Water ± 5.400 g

**Werkwijze:**

**Kneettijd:** 5 min. langzaam.  
2 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

**Deegtemperatuur:** 26°C.

**Afwegen:** 2.000 g voor 30 stuks.

**Bolrijs:** 10 min.

**Verwerking:** verdelen, opbollen en decoreren.

**Decoratie:** mengsel van pompoenpitten en zonnebloempitten (1,5:1).

**Narijs:** ± 80 min.

**Werkwijze:** evt. afsputten met een mengsel van eidooier en water (1:1).

**Bakken:** 230°C.

**Baktijd:** ± 10 min.

PUUR 10.000 g  
Gist 200 g  
Water ± 5.400 g

**Werkwijze:**

**Kneettijd:** 5 min. langzaam.  
2 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

**Deegtemperatuur:** 26°C.

**Afwegen:** 2.000 g voor 30 stuks.

**Bolrijs:** ± 15 min.

**Verwerking:** bol platdrukken nat maken en de onder- en bovenzijde decoreren.

Alleen verdelen en op geperforeerde bakplaten zetten.

**Decoratie:** onderzijde: mengsel van zonnebloempitten en pompoenpitten (1,5:1)

bovenzijde: PUUR topping.

**Narijs:** ± 100 min.

**Bakken:** 240°C. met voldoende stoom.

**Baktijd:** ± 20 min.

