



Hollandsch Grof®

Het lekkerste meergranen volkoren



100%
VOLKOREN

WAT
JE OOK
DOET,
VOLKOREN
IS ALTIJD
GOED





Het lekkerste meergranen volkoren

HOLLANDSCH GROF® meergranen volkoren is een heerlijk grof, donker brood dat rijk is aan extra voedingsvezels.

HOLLANDSCH GROF® meergranen volkoren bevat o.a.: volkoren producten van tarwe en rogge, gerst, geel lijnzaad, havervlokken, mout en dessem.

HOLLANDSCH GROF® meergranen volkoren is daarom het lekkerste donker meergranen volkorenbrood en bevat geen harde pitjes!

HOLLANDSCH GROF® meergranen volkoren is lekker lang mals en met zowel zoet als hartig beleg te combineren.

Bovendien is HOLLANDSCH GROF® ook nog eens een heerlijk brood om dagelijks te eten.

HOLLANDSCH GROF® is door de geselecteerde ingrediënten eenvoudig en snel te verwerken zowel machinaal als handmatig. Tevens is het product geschikt voor de verwerking via de deegconditionering.

Met HOLLANDSCH GROF® kunt u diverse vernieuwende specialiteiten maken waarmee u uw consumenten kunt verrassen.

Voedingswaarde per 100 g. (gemiddeld)*

Energetische waarde	1059 kJ (251 kcal)
Eiwitten	13,0 g.
Koolhydraten	34,6 g.
waarvan suikers	3,3 g.
Vetten	4,9 g.
waarvan verzadigde vetzuren	1,1 g.
Vezels	8,4 g.
Natrium	0,4 g.

* HOLLANDSCH GROF® meergranen volkoren met decoratie is rijk aan extra voedingsvezels.

NEVO-code: 2782-brood volkoren grof voedingsvezels totaal 6,8 g / 100 g.
bron: NEVO-online, versie 2013/4.0. RIVM, Bilthoven.



HollandschGrof® Meergranen Volkoren

HOLLANDSCH GROF®	5.000 g.
QUELL ROGGE	800 g.
Water	± 6.500 g.
(doordraaien en ± 15 min. laten staan)	
Volkorenmeel	5.000 g.
Zout	160 g.
Gist	220 g.

Werkwijze:

- HOLLANDSCH GROF® en QUELL ROGGE met het water mengen en ± 15 min. laten staan.
- Rest van de grondstoffen toevoegen.
- Kneeden: 6 min. langzaam.
5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
1 min. langzaam nadraaien.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 900 g.
- Afwegen: direct afwegen.
- Bolrijs: ± 50 min.
- Opmaken als busbrood en decoreren met TIP TOP TOPPING.
- Narijs: ± 100 min.
- Bakken: 250°C. aflopend met een beetje stoom.
- Baktijd: ± 45 min.







HollandschGrof®

Tulpjes

meergranen volkoren krokant

HOLLANDSCH GROF®	5.000 g.
Water	± 6.300 g.
(doordraaien en ± 15 min. laten staan)	
Volkorenmeel	5.000 g.
MOUTKROKANT EXTRA/ EXCELLENT KROKANT	300 g.
Zout	150 g.
Gist	400 g.

Werkwijze:

- HOLLANDSCH GROF® met het water mengen en ± 15 min. laten staan.
- Rest van de grondstoffen toevoegen.
- Kneden: 6 min. langzaam.
5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
1 min. langzaam nadraaien.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen 1.800 g. voor 30 stuks.
- Bolrijs: 15 min.
- Verdelen en opbollen.
- Vormen tulpjes: bolletjes kegelvormig langrollen, decoreren met TIP TOP TOPPING en het puntje doorsteken. De doorgestoken puntjes uit elkaar leggen.
- Narijs: ± 70 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 20 min.



HollandschGrof®

Molensteentjes

meergranen volkoren suikerbrood

HOLLANDSCH GROF®	5.000 g.
Water	± 6.200 g.
(doordraaien en ± 15 min. laten staan)	
Volkorenmeel	5.000 g.
EXCELLENT ZACHT	1.000 g.
Zout	150 g.
Gist	800 g.
<i>Vulling:</i>	
Suikernibs P4	6.000 g.
Speculaaskruiden	150 g.

Werkwijze:

- HOLLANDSCH GROF® met het water mengen en ± 15 min. laten staan.
- Rest van de grondstoffen, uitgezonderd de vulling, toevoegen.
- Kneden: 6 min. langzaam.
5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
1 min. langzaam nadraaien.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Vulling doordraaien.
- Afwegen: 400 g.
- Bolrijs: 20 min.
- Vormen: opbollen, platdrukken en in houten ronde bakvormen leggen, in het midden een gat drukken.
- Narijs: ± 60 min.
- Decoreren: roggebloem en 4 maal schuin insnijden.
- Bakken: 210°C. aflopend.
- Baktijd: ± 35 min.

