
VOLKOREN

☞ SPECIAAL ☞



VOLKOREN
GESCHIKT VOOR
VOLKOREN PRODUCTEN

* 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.



VOLKOREN

SPECIALAAL

Ons Volkoren speciaal, "speciaal" voor u:

Volkoren speciaal is een volkoren meergranenbrood met een uitgebalanceerde smaakcombinatie van mouten, speltmoutkorrels en een volkorendesem. Brood gemaakt met VOLKOREN SPECIALAAL in combinatie met PASTE FOR TASTE SPELT zorgt voor een heerlijk volkorenbrood met een krachtige smaak. De toevoeging van de PASTE FOR TASTE SPELT is variabel en daarmee bepaald u zelf hoe krachtig de smaak van uw Volkoren speciaal zal zijn.

PASTE FOR TASTE SPELT is:

Een gefermenteerde moutpasta met speltmoutkorrels en verrijkt met een volkoren spelt desem. Door pasteurisatie hebben en blijven deze korrels zacht van "beet" en zijn dus klaar voor gebruik. De toevoeging van dit product is variabel.

Dit maakt Volkoren speciaal zo "speciaal":

- een volkoren meergranenbrood (tarwe, spelt, rogge en gerst)
- bevat een volkorendesem
- van nature vezelrijk
- lactosevrij**
- variëren mogelijk
- vooral vol van smaak.

** Lactosegehalte <= 100 mg/kg

* 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.



VOLKOREN SPECIAAL

met PASTE FOR TASTE SPELT

Volkoren tarwemeel	8.000 g
VOLKOREN SPECIAAL	2.000 g
PASTE FOR TASTE SPELT	1.500 g
Zout	150 g
Gist	200 g
Water	± 6.100 g

Werkwijze:

Kneedtijd:	8 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	volgens droge stof.
Bolrijs:	45 min.
Verwerking:	opmaken tot een busbrood.
Narijs:	± 95 min.
Decoratie:	sjabloneren met roggebloem.
Baktemperatuur:	240°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 45 min.

Gereserveerde aanduiding: volkoren meergranenbrood.



100 g Volkoren speciaal bevat gemiddeld:

Energie	973 kJ (230 kcal)
Vetten	1,8 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g
Koolhydraten	35,9 g
waarvan suikers	3,2 g
Vezels	7,3 g
Eiwitten	14,0 g
Zout	1,0 g

VOLKOREN SPECIAAL ZACHT

met PASTE FOR TASTE SPELT en EXCELLENT TARWEBOL

Volkoren tarwemeel	8.500 g
VOLKOREN SPECIAAL	1.500 g
PASTE FOR TASTE SPELT	1.500 g
EXCELLENT TARWEBOL	1.000 g
Zout	150 g
Gist	500 g
Water	± 6.100 g

Werkwijze:

Kneettijd:	8 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	1.800 g.
Bolrijs:	10 min.
Verwerking:	verdelen, opbollen en decoreren.
Decoratie:	havervlokken en sesamzaad 2:1.
Narijs:	± 95 min.
Werkwijze:	voor het bakken afspreiden met een mengsel eidooier en water 1:1.
Baktemperatuur:	240°C.
Baktijd:	± 10 min.

Gereserveerde aanduiding: volkoren meergranenbroodje.

VOLKOREN SPECIAAL BAGUETTES

met PASTE FOR TASTE SPELT

Volkoren tarwemeel	8.000 g
VOLKOREN SPECIAAL	2.000 g
PASTE FOR TASTE SPELT	1.500 g
Zout	150 g
Gist	200 g
Water	± 6.000 g

Werkwijze:

Kneettijd:	8 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	250 g.
Puntrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot een 30 cm. stompe baguette en op stokbroodplaten zetten.
Narijs:	± 45 min.
Decoratie:	roggebloem.
Insnijden:	meerdere malen schuin.
Baktemperatuur:	230°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 25 min.

Gereserveerde aanduiding: volkoren meergranenbaguette.

