HollandschGrof®

Het lekkerste meergranen volkoren

Meelbestanddeel 100% VOLKOREN

WAT JE OOK DOET, VOLKOREN IS ALTIJD GOED

IREKS

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 desem.

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

Kort mengen en 15 min. laten staan.

Volkoren tarwemeel	5.000 g
Zout	160 g
Gist	220 g

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder). 1 min. langzaam nadraaien.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	volgens droge stof.
Bolrijs:	50 min.
Verwerking:	opmaken tot een busbrood en decoreren.
Decoratie:	TIP TOP TOPPING.
Narijs:	± 100 min.
Baktemperatuur:	250°C aflopend met een beetje stoom.
Baktijd:	± 45 min.

HollandschGrof®

Tulpjes

meergranen volkoren krokant

HOLLANDSCH GROF®	5.000 g
Water	± 6.300 g

Kort mengen en 15 min. laten staan.

Volkoren tarwemeel	5.000 g
EXCELLENT KROKANT / MOUTKROKANT EXTRA	300 g
Zout	150 g
Gist	400 g

Werkwijze:

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder). 1 min. langzaam nadraaien.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	1.800 g voor 30 stuks.
Bolrijs:	15 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen. De bolletjes kegelvormig lang rollen, decoreren en het puntje doorsteken. De doorgestoken puntjes uit elkaar leggen.
Decoratie:	TIP TOP TOPPING.
Narijs:	± 70 min.
Baktemperatuur:	240°C aflopend met voldoende stoom.
Baktijd:	± 20 min.

HollandschGrof®

Molensteentjes

meergranen volkoren suikerbrood

HOLLANDSCH GROF®	5.000 g
Water	± 6.200 g

Kort mengen en ± 15 min. laten staan.

Volkoren tarwemeel	5.000 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Zout	150 g
Gist	800 g

Vulling:

Suiker nibs P4	6.000 g
Speculaas kruiden	150 g

Werkwijze:

Kneedtijd:	6 min. langzaam. 5 min. snel (afhankelijk van het type kneder). 1 min. langzaam nadraaien. Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Gewicht:	400 g.
Bolrijs:	20 min.
Verwerking:	bol platdrukken, in houten ronde bakvormen leggen en in het midden een gat drukken.
Narijs:	± 60 min.
Decoratie:	afpoederen met roggebloem.
Insnijden:	4 maal schuin.
Baktemperatuur:	210°C aflopend.
Baktijd:	± 35 min.

08.25 | 6210635 NL

IREKS

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