

Volkorenbroodverbeteraars

Poeders

GLUTEA is het oerdegelijke glutenpoeder dat reeds jaren het vertrouwen van de vakman geniet. Dit product steunt op kwalitatief streng geselecteerde gluten, gecombineerd met een krachtige verbeteraar.

MALTOVINE is een variante op Glutea, die echter zuurdesem en geroosterde mout bevat. Dit product geeft het brood extra smaak en kruimkleur, wat het volkorenaspect nog ondersteunt.

GLUTEA 21 is o.a. Gebaseerd op de nieuwste technologische ontwikkelingen op enzymgebied. De troeven zijn een verbeterde vershouding, een aangamermond - en kauwgevoel en degen die tijdens het ganse rijspoces aangenaam'droog' zijn om te verwerken. Het ideaal product voor de remrijkskast.

MOSAIC GLUTENPOEDER is de scherper geprijsde variante op Glutea.

Volkorenbrood op basis van geplette tarwe

- *Weken niet noodzakelijk* -

Receptuur per 1000g geplette tarwe	Spiraalkneder
Verbeteraar Water Gist Zout	Traag Snel
100g 700-720g30g B17g/NI20g	5 à10 min. 10 à 12min

! gist, zout en verbeteraar toevoegen na trage kneding !

Volkorenbrood op basis van gebroken of gesneden tarwe

- *10-14u weken met ongeveer 60% water* -

Receptuur per 1000g grof gemalen tarwe	Spiraalkneder
Verbeteraar Water Gist Zout	Traag Snel
100-120g 700-720g30g B17g/NI20g	5min. 10 à 12min

! gist, zout en verbeteraar en rest van water toevoegen na trage kneding !

50% roggebrood

- *Niet weken* -

Receptuur per 1000g tarwebloem + roggemeel	Spiraalkneder
Verbeteraar Water Gist Zout	Traag Snel
50g 620g 20g B17g/NI20g	5min. 3 à 5min

Opmerking : geplette tarwe, gebroken tarwe en gesneden tarwe hebben slechts één maalbewerking ondergaan en hebben een toevoeging van 10% glutenpoeder nodig. Bij wedersamengestelde en gedeeltelijk volkorenmeelen hangt de toevoeging van het glutenpoeder af van de fijnheid van het meel en het aandeel van het volkorenmeel.