Volkoren

Vol vezels, boordevol smaak

puratos

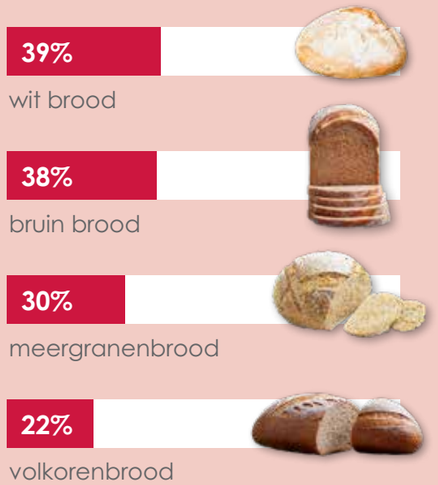
Food Innovation for Good

Inhoud

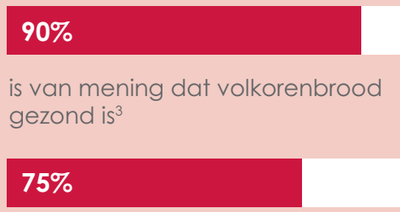
Markt- en consumententrends	p. 4
Weetjes over volkoren	p. 5
Recepten: Bruin brood 50-50	p. 6
Recepten: Volkoren	p. 8
Recepten: Vlokken	p. 10
Recepten: Pistolets	p. 12
Recept: Pura Malté	p. 14
Tips & tricks	p. 15
Assortiment	p. 16
Producten in de kijker	p. 18

Markt- en consumenten-trends

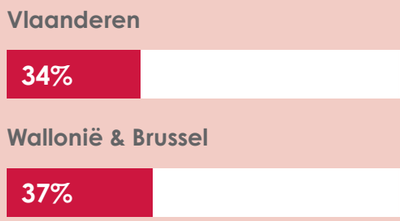
De populairste broodsoorten in België zijn[1]:



Belgen vinden volkorenbrood gezond en lekker.[2]



Belgen hebben de intentie om meer volkorenbrood te eten[4]



Weetjes over volkoren

Volkorenbrood is goed voor de gezondheid

Een volkorenboterham bevat 6,6 gram vezels per 100 gram, een bruine boterham 4,4 gram vezels per 100 gram.

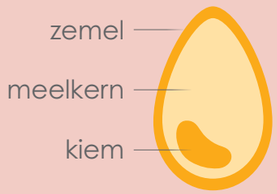
Volkorenbrood draagt bij aan een goede darmwerking, een optimale spijsvertering en helpt om je langer verzadigd te voelen.

Volkorenbrood verlaagt het risico op hart- en vaatziekten.

Volkorenbrood verlaagt het risico op darmkanker.

Volkorenbrood vermindert het risico op diabetes.

Wist je ook dat ...



... de graankorrel bestaat uit verschillende delen. Het binnenste deel van de graankorrel, de **meelkern**, bestaat voornamelijk uit koolhydraten en eiwitten. In de buitenste laag van de korrel zitten de **zemel** en de **kiem**, die bevatten de meeste voedingsvezels, vitaminen en mineralen. Maal je de hele graankorrel, dan komen al deze voedingsstoffen in het volkorenmeel terecht.

... voor volkorenbrood de héle graankorrels worden gemalen.

.. de Belgische wetgeving zegt dat volkorenbrood gemaakt moet worden met 100% volkorenmeel.

Bron: (1)(3)(4)Instituut Brood & Gezondheid 2023
Bron: (2) Taste Tomorrow 2023

Bruin brood

Bruin Brood 50-50 Soft'R Brown Acti-Plus

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem 11,5/680	500	50
Fijngemalen bruin broodmeel 100%	500	50
Water ±	600	60
Verse gist	20	2
Zout	17	1,7
Puratos Sapore Salome	**30**	**3**
Puratos Soft'R Brown Acti-Plus	**20**	**2**

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	7 min. in 1ste versnelling en 4 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Afwegen	920 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min. op kamertemperatuur.

Opmaak

Opmaak	Lang maken en in rechthoekige broodvormen leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Bruin brood

Bruin brood 50-50 Soft'R Brown Acti-Plus met Softgrain

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem 11,5/680	500	50
Fijngemalen bruin broodmeel 100%	500	50
Water ±	600	60
Verse gist	22	2,2
Zout	17	1,7
Puratos Softgrain Sprouted Oat CL	**300**	**30**
Puratos Sapore Salome	**30**	**3**
Puratos Soft'R Brown Acti-Plus	**20**	**2**

Tip

Puratos **Softgrain Sprouted Oat CL** toevoegen na de kneding van het basisdeeg. Deze kort ondermengen tot een egaal deeg.

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	7 min. in 1ste versnelling en 4 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur. Na 15 min. een doorslag geven.
Afwegen	720 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min. op kamertemperatuur.

Opmaak

Opmaak	Vorm geven van een boulot.
Handeling na opmaak	Opgemaakt deegstuk bevochtigen en in fijne vlokkendecoratie rollen. Nadien op inschiettapijt of op bakplaat leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.

Ovenstappen:

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Volkoren

100% fijngemalen volkorenbrood

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Fijngemalen volkorenmeel 100%	1000	100
Water ±	670	67
Verse gist	22	2,2
Zout	17	1,7
Puratos Rustic Acti-Plus of **Rustic CL**	**50**	**5**
Puratos Sapore Traviata	**30**	**3**

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	7 min. in 1ste versnelling en 4 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	5 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Afwegen	920 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min. op kamertemperatuur.

Opmaak

Opmaak	Vorm geven van een boulot.
Handeling na opmaak	Opgemaakt deegstuk op inschiettapijt of op bakplaat leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Volkoren

100% fijngemalen volkorenbrood met Softgrain

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Fijngemalen volkorenmeel 100%	1000	100
Water ±	670	67
Verse gist	22	2,2
Zout	17	1,7
Puratos Softgrain Sprouted Rye CL	**250**	**25**
Puratos Rustic Acti-Plus of **Rustic CL**	**50**	**5**
Puratos Sapore Traviata	**30**	**3**

Tip

Puratos Softgrain Sprouted Rye CL toevoegen na de kneding van het basisdeeg. Deze kort ondermengen tot een egaal deeg.

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	7 min. in 1ste versnelling en 4 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	20 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Afwegen	720 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min. op kamertemperatuur.

Opmaak

Opmaak	Rond maken en slot niet te veel sluiten op het einde.
Handeling na opmaak	Opgemaakte deegstukken op inschiettapijt of op bakplaat leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Vlokken

100% vlokkenbrood

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwevlokken	1000	100
Water ±	770	77
Verse gist	22	2,2
Zout	17	1,7
Puratos Rustic Acti-Plus of **Rustic CL**	**100**	**10**
Puratos Sapore Oberto	**10**	**1**

WERKWIJZE

Voorbereiding

De tarwevlokken en het water 20 min. in 1ste versnelling laten mengen en nadien de rest van de ingrediënten toevoegen.

Kneding

Kneedtijd	7 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	10 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Afwegen	920 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min. op kamertemperatuur.

Opmaak

Opmaak	Rond maken.
Handeling na opmaak	Opgemaakte deegstukken licht bevochtigen en in de tarwevlokken rollen. Deegstukken op inschiettapijt of op bakplaat leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Vlokken

100% vlokkenbrood met Softgrain

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwevlokken	1000	100
Water ±	770	77
Verse gist	22	2,2
Zout	17	1,7
Puratos Softgrain Spelt CL	**250**	**25**
Puratos Rustic Acti-Plus of **Rustic CL**	**100**	**10**
Puratos Sapore Oberto	**10**	**1**

Tip

Puratos Softgrain Spelt CL toevoegen na de kneding van het basisdeeg. Deze kort ondermengen tot een egaal deeg.

WERKWIJZE

Voorbereiding

De tarwevlokken en het water 20 min. in 1ste versnelling laten mengen en nadien de rest van de ingrediënten toevoegen.

Kneding

Kneedtijd	7 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	10 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Afwegen	650 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min. op kamertemperatuur.

Opmaak

Opmaak	Rond maken.
Handeling na opmaak	Opgemaakte deegstukken licht bevochtigen aan de onderkant en in de tarwevlokken rollen. Deegstukken in een vierkante vorm leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Pistolets

Bruine pistolets

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem 11,5/680	650	65
Fijngemalen volkorenmeel 100%	300	30
Water ±	560	56
Tarwevlokken	50	5
Verse gist	45	4,5
Zout	17	1,7
Puratos Sapore Oracolo	**50**	**5**
Puratos S500 Acti-Plus	**30**	**3**
Puratos Rustic Acti-Plus of **Rustic CL**	**30**	**3**

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	6 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Afwegen	1700 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	5 min.

Opmaak

Opmaak	Verdelen in 30 stuks en opbollen.
Handeling na opmaak	Deegbolletjes licht bevochtigen, in de vlokken rollen en prikken met een mesje. Nadien op bakplaten leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	19 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	3 min.	250°C	250°C	
2	10 min.	200°C	200°C	
3	6 min.	230°C	230°C	open

Pistolets

Bruine pistolets met Softgrain

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem 11,5/680	650	65
Fijngemalen volkorenmeel 100%	300	30
Water ±	560	56
Tarwevlokken	50	5
Verse gist	45	4,5
Zout	17	1,7
Puratos Softgrain 5 CL	**200**	**20**
Puratos Sapore Oracolo	**50**	**5**
Puratos S500 Acti-Plus	**30**	**3**
Puratos Rustic Acti-Plus of **Rustic CL**	**30**	**3**

Tip

Puratos Softgrain 5 CL toevoegen na de kneding van het basisdeeg. Deze kort ondermengen tot een egaal deeg.

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	6 min. in 1ste versnelling en 5 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	24°C
Afwegen	1700 g
Handeling na afwegen	Opbollen en langmaken, en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	5 min.

Opmaak

Opmaak	Verdelen in 30 stuks en opbollen.
Handeling na opmaak	Langgemaakte deegbolletjes licht bevochtigen en in verschillende decors rollen. Nadien op bakplaten leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	19 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	3 min.	250°C	250°C	
2	10 min.	200°C	200°C	
3	6 min.	230°C	230°C	open

Pura Malté

Pura Malté brood

INGREDIËNTEN

Deeg	g	%
Tarwebloem 11,5/680	800	80
Water ±	670	67
Roggebloem	100	10
Verse gist	20	2
Zout	17	1,7
Puratos Pura Malte 10%	**100**	**10**
Puratos Soft'R Brown Acti-Plus	**20**	**2**

WERKWIJZE

Kneding

Kneedtijd	6 min. in 1ste versnelling en 4 min. in 2de versnelling.
Deegtemperatuur	25°C
Massarijs	5 min. deeg afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Afwegen	720 g
Handeling na afwegen	Opbollen en afdekken met plastiek folie op kamertemperatuur.
Bolrijs	20 min.

Opmaak

Opmaak	Lang maken en in rechthoekige broodvormen leggen.
Eindrijs	80 min., 28°C, 80% R.V.

Decoratie voor bakken

Decoratie voor bakken	5 min. voor het bakken de broden bebloemen en insnijden.

Bakken

Oventype	Vloeroven
Oventemperatuur	240°C boven, 250°C bodem.
Stoom	3 L
Duurtijd	45 min.
Ovenstappen:	

Stap	Tijd	Temp. boven	Temp. bodem	Sleutel
1	5 min.	240°C	250°C	
2	32 min.	210°C	220°C	
3	8 min.	225°C	230°C	open

Tips & tricks

Waar moet je rekening mee houden wanneer je volkorenbrood maakt?

- **Meel**
  - Fijn
  - Grof
  - Reeds verbeterd door de bloemmolen
- **Kwaliteit van de vlokken**
- **% volkoren bestanddelen**

Invloed van tarwevlokken op het deeg

Waterabsorptie	+++
Kneedtijd	+++
Kleverigheid van het deeg	++
Soepelheid van het deeg na de tussenrijs	--
Eindrijs	++

Assortiment

Waarom heb je een aangepaste verbeteraar nodig voor bruin brood?

- Meer volume
- Betere verwerking van het deeg
- Betere tolerantie
- Betere waterabsorptie
- Langere vershouding
- Betere kruimstructuur
- Elastisch kruim

Soft'R Brown Acti-Plus Bag 20 kg
met extra vershouding

Ref. 4023694

Gebruiksaanwijzing voor een brood met fijn volkorenmeel

% FIJN VOLKORENMEEL	0%	30%	50%	100%
Soft'R White Acti-Plus	2%	2%	-	-
Soft'R White Sense	3-4%	3-4%	-	-
Soft'R White Sense Extra	3-4%	3-4%	-	-
Soft'R Brown Acti-Plus	(2%)	2%	2%	-
Rustic CL	-	-	2,5%	5%
Rustic Acti-Plus	-	-	2,5%	5%

Gebruiksaanwijzing voor een brood met tarwevlokken

% TARWEVLOKKEN	0%	20%	40%	60%	80%	100%
Soft'R White Acti-Plus	2%	2%	-	-	-	-
Soft'R White Sense	3-4%	3-4%	-	-	-	-
Soft'R White Sense Extra	3-4%	3-4%	-	-	-	-
Soft'R Brown Acti-Plus	(2%)	2%	-	-	-	-
Rustic CL	-	-	4%	6%	8%	10%
Rustic Acti-Plus	-	-	4%	6%	8%	10%

Producten in de kijker

Verbeteraars

Soft'R Brown Acti-Plus

Poederverbeteraar met hoge performantie voor broden die tot 50% volkorenmeel of tot 20% tarwevlokken bevatten. De nieuwe formule geeft nog extra vershouding.

Rustic Acti-Plus

Poederverbeteraar met hoge performantie voor volkorenbroden en andere speciale bruine broden en broodjes. Geeft de juiste vershouding voor volkorenbrood.

Rustic CL

Poederverbeteraar met hoge performantie voor volkorenbroden en andere speciale bruine broden en broodjes. Geeft de juiste vershouding voor volkorenbrood. Clean Label.

S500 Acti-Plus

Veelzijdige poederverbeteraar met hoge performantie voor krokante producten. Zorgt voor nog meer tolerantie in uw degen. Met deze verbeteraar zal u voortaan ook blaasjes vermijden tijdens het remrijsproces.

Bloemmengeling

Pura Malté

10% bloemmengeling in poeder zonder zout voor de bereiding van gemoute broden, verrijkt met vezels en met een uitgesproken smaak. Clean Label.

Desems

Sapore Salome

Gepasteuriseerde donkerbruine roggedesem met een gemoute en licht geroosterde smaak. Heeft een sterk en karakteristiek aromatisch profiel.

Sapore Traviata

Gedroogde milde roggedesem met een fruitige toets. Ideaal voor pistolets of stokbroden. Clean Label.

Sapore Oberto

Gedroogde roggedesem met een geroosterde toets, die zijn oorsprong vindt in de Baltische landen. Ideaal voor volkoren- en meergranenbrood. Clean Label.

Softgrain

Softgrain, een assortiment van granenmengelingen die voorgeweekt zijn in een vloeibare desem. Dit geeft de granen een heerlijke, volle smaak en garandeert hun zachtheid tijdens en na het bakken.

Softgrain Sprouted Oat CL

Zachte, voorgekookte en gekiemde haver geweekt in een natuurlijke desem. Clean Label.

Softgrain Sprouted Rye CL

Zachte, voorgekookte en gekiemde roggegranen geweekt in een natuurlijke desem. Clean Label.

Softgrain Spelt CL

Zachte, voorgekookte speltgranen geweekt in een natuurlijke desem. Clean Label.

Softgrain 5 CL

Zachte, voorgekookte en gekiemde haver geweekt in een natuurlijke desem. Clean Label.

Voor vragen over de recepten
kan u steeds terecht bij onze technisch adviseurs:

Michaël Devillé
Demonstrateur
Bakkerij

mdeville@puratos.com
GSM: 0499 55 04 59

Stéphane Vandersteen
Demonstrateur
Bakkerij

svandersteen@puratos.com
GSM: 0474 94 17 61

7706 - 02/2024

www.puratos.be

Puratos NV-SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, Belgium
T +32 2 481 42 42 - F +32 2 481 43 46 - E info@puratos.be

puratos
Food Innovation for Good