

Efficiënt variëren

6 BRODEN
1 DEEG



Softgrain is een assortiment van granenmengelingen die voorgeweekt zijn in een vloeibare dessem. Dit geeft de granen een heerlijke, volle smaak en garandeert hun zachtheid tijdens en na het bakproces. De granen verlengen bovendien de versheid van het brood.

Binnen dit assortiment hebben we volgende producten:

Softgrain Multi

Een mix van rogge, sesamzaad, zonnebloempitten, bruin en geel lijnzaad, tarwe, maanzaad en spelt.



Softgrain Spelt

Heerlijke speltgranen.



Softgrain Rye

Zachte roggekorrels boordevol smaak.



ONZE GEKIEMDE GRANEN

Het principe van gekiemde granen is een volledig natuurlijk en eeuwenoud proces dat zorgt voor een rijkere smaak van de graankorrels, die op hun beurt het brood de gewenste natuurlijke en volle smaak geven. Na het kiemen worden onze gekiemde graankorrels gefermenteerd waardoor ze een heerlijke en zoete smaak krijgen. Dit fermentatieproces is uniek op de markt.

Gekiemde granen bieden ook verschillende nutritionele voordelen.



Softgrain Sprouted Wheat

Zachte voorgedroogde gekiemde tarwegranen geweekt in een natuurlijke dessem.



Softgrain Sprouted Rye

Zachte voorgedroogde gekiemde roggegranen geweekt in een natuurlijke dessem.

Al onze Softgrain producten zijn:



Plantaardig



Lactosevrij

6 broden, 1 deeg

6 broden, 1 deeg is een uniek concept ontwikkeld om u te helpen uw productie eenvoudiger en efficiënter te organiseren. Dankzij dit concept creëert u een uniek assortiment broden van topkwaliteit, in lijn met de trends en de wensen van de consument.

De wensen van de consument

Uw klanten willen graag een uitgebreide keuze hebben en houden ervan om te kunnen variëren in broodsoorten. Daarnaast gaan steeds meer mensen op zoek naar gezonde voedingsproducten. Met het concept '6 broden, 1 deeg' kan u inspelen op deze trends en uw klanten elke dag opnieuw iets verrassends aanbieden.

Efficiënter produceren

Het concept '6 broden, 1 deeg' speelt in op de noden van de innovatieve bakker. Doordat u verschillende broden kan maken, vertrekkend van 1 deeg, kan u heel wat tijd en werk besparen.

Meergranenbrood

Doseer naar eigen smaak 15 à 35% **Softgrain Multi** op het deeggewicht.



Brood met speltgranen

Doseer naar eigen smaak 15 à 35% **Softgrain Spelt** op het deeggewicht.



Desembrood

Doseer naar eigen smaak 8 à 15% **Sapore Alcina**, **Sapore Oracolo** of **Sapore Carmen** op het deeggewicht. Voeg 1,5 g zout toe per kg deeg.



Gekiemde tarwegranen

Doseer naar eigen smaak 15 à 35% **Softgrain Sprouted Wheat** op het deeggewicht.



Gekiemde roggegranen

Doseer naar eigen smaak 15 à 35% **Softgrain Sprouted Rye** op het deeggewicht.



Brood met roggegranen

Doseer naar eigen smaak 15 à 35% **Softgrain Rye** op het deeggewicht.



Hoe werkt het?

- 1 Bereid het basisdeeg zoals beschreven in het recept
- 2 Verdeel het deeg afhankelijk van het aantal broodsoorten dat u wil maken
- 3 Voeg de **Softgrains** en/of desems naar keuze toe
- 4 Maak de degen op, laat ze rijzen en plaats ze in de oven.

Ingrediënten	Basisdeeg	
Bloem	1000 g	100%
Water (±)	500 g	50%
Gist	20 g	2%
Zout	15 g	1,5%
Puratos Soft'R White Acti-Plus of Puratos Soft'R White CL	20 g	2%

Kneettijd (spiraal): 7 min. in 1^{ste} versnelling.

Verdeel het deeg, voeg de gekozen **Softgrain** en/of desems toe en kneed verder af in 2^{de} versnelling gedurende 3 à 6 min. afhankelijk van de toegevoegde hoeveelheid.

Deegtemperatuur	26°C
Massarijs	20 min.
Verdelen	750 g
Bolrijs	20 min.
Opmaak	Naar keuze.
Eindrijs	60 min., 30°C, 80% R.V.

Decoratie voor het bakken: Naar keuze.

Oventemperatuur (vloer): Inovenen aan 240°C en onmiddellijk laten zakken naar 220°C.

Baktijd: 40 à 45 min. met stoom. De laatste 10 min. van de baktijd de sleutel openen.

Tips & tricks

- Door de degen overnacht in de koeling te bewaren of te laten rijzen, kan u nog meer smaak bekomen. Pas de hoeveelheid gist aan naar gelang de temperatuur van de koeling.
- U kan de vorm van uw broden zelf bepalen, hetzij een klassieke vorm of eerder een artisanale stijl.