

4

MALZ

VOLLKORN

VOL MOUT, VOL VOLKOREN

CL

SPELT
MOUT

ROGGE
MOUT

GERST
MOUT

TARWE
MOUT

DE INNOVATIE IN VOLKOREN

Net als in de muziek bepaalt de juiste compositie of iets een hit wordt of niet. Wij hebben als mout- en desemspecialist lang gezocht en voor u de beste compositie gekozen van diverse mouten en desems voor de innovatie in volkoren: het **4 MALZ VOLLKORN**.

4 MALZ VOLLKORN

Een mix met 4 verschillende soorten volkorenmout en een natuurlijk roggedesem.

4 MALZ VOLLKORN:

- VAN NATURE VEZELRIJK
- LACTOSEVRIJ**
- TARWE- EN ROGGEMOUTVLOKKEN
- GESCHIKT VOOR ALLE VERWERKINGSMETHODES
- VOL VAN SMAAK EN BIJZONDER LEKKER



*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.

** Lactosegehalte <= 100 mg/kg



**TARWE
MOUT**



**GERST
MOUT**



**SPELT
MOUT**



**ROGGE
MOUT**

4

**MALZ
VOLLKORN**

4 mouten volkorenbrood

Recept:

Op voorhand inweken (1 uur):

Tarwevlokken 4.000 g

Water, koud 4.000 g

Deeg:

Tarwe volkorenmeel 4.000 g

Ingeweekte vlokken 8.000 g

4 MALZ VOLLKORN 2.000 g

Zout 170 g

Gist 200 g

Water ± 2.700 g

Werkwijze:

Kneedtijd ± 10 + 3 min.

Deegtemperatuur 26 °C

Afwegen 680 g

Bolrijs 30 min.

Opmaken (rechthoekige vorm) en decoreren met 4 MALZ VOLLKORN

Narijs 60 à 70 min.

Oventemperatuur

aflopend met voldoende stoom 240 °C

Baktijd ± 50 min.



4 mouten baguettes

Recept:

Volkorenmeel	8.000 g
4 MALZ VOLLKORN	2.000 g
AROMABACK	300 g
Zout	170 g
Gist	200 g
Water	± 6.500 g

Werkwijze:

Kneedtijd	8 + 3 min.
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	300 g
Bolrijs	30 min.
Opmaken en decoreren met 4 MALZ VOLLKORN	
Narijs	± 45 min.
Oventemperatuur	
aflopend met voldoende stoom	230 °C
Baktijd	± 25 min.





**TARWE
MOUT**



**GERST
MOUT**



**SPELT
MOUT**



**ROGGE
MOUT**

4
MALZ
VOLLKORN



4 mouten pistolets

Recept:

Volkorenmeel	8.000 g
4 MALZ VOLLKORN	2.000 g
AROMABACK	300 g
Zout	170 g
Gist	300 g
Water	± 6.500 g

Werkwijze:

Kneedtijd	8 + 3 min.
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen (30 stuks)	2.000 g
Bolrijs	10 min.
Opmaken en decoreren met 4 MALZ VOLLKORN	
Narijs	70 min.
Oventemperatuur	
aflopend met voldoende stoom	230 °C
Baktijd	± 22 min.





**TARWE
MOUT**



**GERST
MOUT**



**SPELT
MOUT**



**ROGGE
MOUT**

4

**MALZ
VOLLKORN**



4
MALZ
VOLLKORN

VOL MOUT, VOL VOLKOREN

