

GF DARK

Gluten
FREE



IREKS

GF DARK

Het glutenvrije, donkere brood met oliehoudende zaden

Verwerkingsvoordelen:

- Eenvoudige en betrouwbare verwerking
- Directe deegmethode (zonder geweekte zaden)

Kwaliteitsvoordelen:

- Optimale vershouding
- Typisch donkere kruimkleur
- Krachtige, aromatische smaak

Sappige en krachtige kruim

Recept:

GF DARK	10.000 g
Gist	350 g
Water	6.500 g
Deeggewicht	16.850 g
Kneedtijd:	2 + 6 min.
Deegtemperatuur:	ca. 22 °C
Geen deegrust	
Afweeggewicht:	700 g (afhankelijk van broodvorm)
Geen tussenrijen	
Narijs:	45 min.
Oventemperatuur aflopend met stoom:	220 °C
Baktijd:	ca. 45 min

Verwerkingsinstructies:

De ingrediënten tot een glad deeg vermengen. Na het kneden het deeg afwegen, in de voorziene broodvormen plaatsen en laten rusten. Na de narijs afbakken met stoom, waarbij de sleutels na 2 minuten open mogen.

* geen gebruik van eieren en ei producten, noch melk of melkproducten

100 g brood bevat:

Energie	1339 kJ (320 kcal)
Vetten	15,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,2 g
Koolhydraten	35,8 g
waarvan suikers	3,5 g
Vezels	4,4 g
Eiwitten	7,3 g
Zout	1,2 g

Glutenvrij tarwezetmeel:

Innovatieve technologieën maken het mogelijk om tarwezetmeel te produceren in een glutenvrije kwaliteit. Hierdoor worden smaak en consistentie van gebakken glutenvrije goederen geoptimaliseerd. Glutenvrij tarwezetmeel is een zeer goed gecontroleerd en veilig ingrediënt, dat veel mogelijkheden biedt bij het produceren van deze speciale gebakken goederen.



GF DARK

Le pain foncé sans gluten aux graines oléagineuses

Avantages de fabrication:

- Fabrication simple et fiable
- Travail de la pâte en direct (sans graines trempées)

Avantages de qualité:

- Fraîcheur optimale
- Mie typiquement foncée
- Saveur puissante et aromatique

Mie savoureuse et aromatique

Recette:

GF DARK	10.000 g
Levure	350 g
Eau	6.500 g
Poids de la pâte	16.850 g
Pétrissage:	2 + 6 min.
Température de la pâte:	ca. 22 °C
Pas de repos	
Poids:	700 g (en fonction de la forme du pain)
Pas de détente	
Apprêt:	45 min.
Température du four descendante avec vapeur:	220 °C
Temps de cuisson:	ca. 45 min.

Instructions de fabrication:

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Après le pétrissage, peser la pâte, mettre dans les moules à pain appropriés et laisser reposer. Après l'apprêt cuisson avec vapeur. Ouvrir les clefs après 2 minutes.

* pas d'utilisation d'œufs ou de produits contenant des œufs, ni de lait ou de produits laitiers

100 g de pain contient:

Énergie	1339 kJ (320 kcal)
Graisses	15,5 g
dont acides gras saturés	2,2 g
Glucides	35,8 g
dont sucres	3,5 g
Fibres alimentaires	4,4 g
Protéines	7,3 g
Sel	1,2 g

Amidon de blé sans gluten:

Des technologies innovantes permettent de produire de l'amidon de blé sans gluten. En conséquence, le goût et la consistance des produits sans gluten sont optimisés. L'amidon de blé sans gluten est un ingrédient très bien contrôlé et sûr, qui a un grand potentiel dans la production de ces produits de boulangerie spéciaux.




IREKS

N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be