

<i>Camp Rémy - AOC - Moulin de Bressolles</i>					<i>Droge samenstelling</i>		
Ingrediënt	meel/bloem = gram	procent		gram/ml nodig		Soort	gram
Water	0	45,00%		0,00		Roggebloem	0,00
Karnemelk (volle, lauw)	500	50,00%		250,00		Roggemeel	0,00
Yoghurt	0	40,00%		0,00		Voltarwe en volroggemeel (Linea)	0,00
Fleur de sel	650	1,80%		11,70		Kempenaar (volkoren tarwe)	0,00
boter (ongez., gesmolten)	0	4,00%		0,00		Volkoren tarwe fijn gebuild	0,00
Natuurhoning	500	3,00%		15,00		Witte tarwe T55 - Patent	0,00
Peer/appel/dadel-stroop	0	0,50%		0,00		Witte tarwe T65 - Standig	0,00
Suiker	0	0,50%		0,00		Witte tarwe Camp Rémy (*) AOC	500,00
Walnootolie	500	2,00%		10,00		Semola, Durum	0,00
<i>poolish100 % hydratatie</i>	<i>150</i>	<i>100,00%</i>		<i>150,00</i>		Oud Westvlaams	0,00
droge gist	500	1,50%		7,50		Italiaanse Tipo 0	0,00
verse gist		2,00%		0,00		Italiaanse Tipo 00	0,00
Amandelpoeder	0	6,00%		0,00		Grootmoeder (gebilde spelt, rogge, tarwe)	0,00
ei (volledig)	0	11,00%		0,00		Volkoren, spelt, rogge - BISE	0,00
natuurlijke verbeteraar	0	0,50%		0,00		Havermeel	0,00
Rozewater	0	1,00%		0,00		Spelt grof gebuild	0,00
Zaden, pitten, haver	0	15,00%		0,00		Spelt fijn gebuild	0,00
rozijnen, vijgen...	0	25,00%		0,00	1		500,00
Temperatuur	240 --> 220°	Rusten		15' + 15' + 15'		(*) gezeefd	
Baktijd	25 min + 12 min	Rijzen		45 min + 75 min		(**) Blauw staal	
oven	Conventioneel	Farinage		witte tarwe			
aantal broden	2	Grignage		Saucisson		www.latoilleciree.com	
Gewicht	2 x 480 gr	Soort		vormbrood (**)		0477 31 64 64	
Poolish	CR 6 uur	Autolyse		30'		22042018	