



Meneba

Meneba Procesverbeteraars voordeeg met Libre

De consument vraagt in toenemende mate naar 'authentieke' producten met originele ingrediënten en dito bereidingswijzen. Ze worden gezien als eerlijke en lekkere producten, waarvan je extra kunt genieten. Brood op basis van voordeeg is zo'n authentiek product met specifieke, aantrekkelijke kwaliteitskenmerken. Libre – een unieke procesverbeteraar uit puur graan – draagt daar in sterke mate toe bij.

Gewenste eigenschappen van voordeeg

Voordeeg wordt gemaakt van bloem, Libre, gist en water. De van nature in bloem en Libre voorkomende melkzuurbacteriën ontwikkelen zich bij een bepaalde, constante temperatuur door fermentatie. Dit geeft brood uit voordeeg zijn karakteristieke, natuurlijke geur, smaak, malsheid en mooie korstkleur. Voordeeg dat droog, glad en soepel is, laat zich gemakkelijk verwerken.

De rol van Libre

De samenstelling en functionaliteit van de bloem is bepalend voor de consistentie van het voordeeg en de eigenschappen van het eindproduct. De procesverbeteraar Libre speelt daarbij een sleutelrol. Libre is samengesteld uit geselecteerde tarwe- en roggevariëteiten, die na verschillende molenpassages specifieke bewerkingen hebben ondergaan. Dit resulteert in bloem met een hoger asgehalte en een hoog percentage beschadigd zetmeel. Het asgehalte is mede bepalend voor de zuurgraad.

De specifieke bewerkingsstappen van de tarwe- en roggebloem zorgen ook voor een perfecte waterhuishouding in het voordeeg. Hierdoor ontstaat een droog, glad en soepel deeg met uitstekende verwerkings-eigenschappen.

Deze gecombineerde functionaliteit geeft het brood zijn bijzondere, authentieke aroma, smaak en malsheid.



Broodbereiding uit voordeeg met Libre

Voor authentiek kwaliteitsbrood op basis van voordeeg speelt Libre een essentiële, sturende rol als procesverbeteraar. Onderstaande receptuur en werkwijze staan garant voor brood met een onovertroffen authentiek karakter.

| Voordeeg | | Werkwijze |
|--------------|-------|---|
| Edelweiss | 70 % | Kneden tot glad/taai deeg, afgekneet tot ca. 50% van de normale kneedtijd. Bewaren 12-18 uur bij bakkerijtemperatuur (20–25°C). |
| Libre | 30 % | |
| Gist | 0,5 % | |
| Water (20°C) | 60 % | |

| Brooddeeg | | Werkwijze |
|-----------|--------------------|---|
| Edelweiss | 80 % | Verwerken volgens standaard werkwijze en receptuur. |
| Voordeeg | 32 ¹⁾ % | |
| Gist | 2 % | |
| Zout | 2 % | |
| BVM | 3 % | |
| Water | 44 ²⁾ % | |

- 1) 32% voordeeg bestaat uit 20% bloem en 12 % water
2) totaal water = 44% +12% (uit voordeeg) = 56%

N.B. Let bij het werken met voordeeg extra op de hygiëne. Werk altijd met schone bakken en handen.



De voordelen van Libre in voordeeg

- ▶ geeft een droog, glad en soepel deeg, dat uitstekend verwerkbaar is;
- ▶ versterkt de natuurlijke smaak en geur van het brood;
- ▶ verbetert de malsheid en eeteigenschappen door een samenhangende, rijpe kruimstructuur;
- ▶ draagt bij aan een mooie kleuring van de korst.

Informatie

Voor meer informatie en productspecificaties kunt u contact opnemen met:

Meneba
Postbus 5149
3008 AC Rotterdam
Nederland
t +31 (0)10 42 38 000
f +31 (0)10 42 38 269
customerservice@meneba.com
www.meneba.com