

1) Zomer tarwe Smits:
70.5% water - goeie kneed tolerantie - had nog wel 1-2%
deeg komt mooi naar je toe meer vocht.

Staat mooi stabiel voor de oven.

2) Zomertarwe Smits „achter Cor“
72% water - goeie kneed tolerantie - stijft tijdens de verwerking
behoorlijk op - Stabiel voor de oven

3) Zomer tarwe Kuiper
73.5% water - Prachtige kneed tolerantie - Komt mooi naar
je toe - Staat er ook mooi bij voor de oven

4) Zomertarwe Koskamp
73.5% water - Goeie kneed tolerantie had nog zeker
2% meer vocht kunnen hebben - Mooi stabiel voor de oven

5) Zomer tarwe Osse waard Steverink:
72% vocht - Goeie kneed tolerantie - soepel in de
verwerking - Rijst makkelijk - Stabiel voor de oven

6) Zomertarwe Heikamp
72% water - Goeie kneed tolerantie - vraagt iets langere
kneedtijd - deeg is iets donkerder - rijst iets trager
mooi stabiel voor de oven.

8] Rode tauwe Steverink:

77% water - Prachtige kneed tobramke - Super deegje
Blijft mooi stabiel tijdens de verwerking - Staat super mooi
voor de oven.

9] Roggemeel: Voskamp:

Heb hier de duitse 3 stufen methode voor gebruikt

10] Spelt Ossewaard: Steverink

71% water - 8 min 1^e versnelling - mooi glad stabiel deeg
slapt niet af - Verwerkt lekker - staat mooi stabiel voor de
oven

11] Spelt Arink:

70% water - 10 min 1^e versnelling - Veel grovere zemel
moelijk glad te draaien - Blijft iets minder stabiel -
hogere enzym aktiviteit - iets minder stabiel voor de oven

12] Rode Emmer: Steverink

74% water - 6 min 1^e versnelling - deeg komt mooi naar je
toe - verwerking is goed - mooi stabiel voor de oven
super oven werking

13] Zwarte Emmer Steverink

74% water - 6 min 1^e versnelling - deeg slapt iets af
en pikt iets (hogere enzym aktiviteit)
Staat ook iets minder stabiel voor de oven

14] Einkorn Stevenink

70% water - 6 min 1^e versnelling - geen ocht deeg -

Komt wel naar je toe, Stijft in de koeling mooi op

Super stabiel voor de oven

Recept Bakproeven:

100% meel

2% zout

1% pancakura

0.5% gist

20% desem

70% water

Recept Rogge brood:

750 gr Roggemeel \ dag voor

500 gr Rogge desem / gebruik

1000 gr Koud water / aanroeren

1000 gr Roggemeel

40 gr Zout

20 gr appelstroop

750 gr Warm water 55°C