



# Meneba

## Meneba Procesverbeteraars

### Prido maakt voordeeg overbodig

**Consumenten houden van eerlijke, smakvolle producten met een authentiek karakter. Bakkers voorzien daarin met authentieke broodsoorten, bereid uit pure ingrediënten. Traditionele productieprocessen sluiten echter niet altijd aan op de moderne bedrijfsvoering. Met Prido biedt Meneba een pasklare oplossing. Deze revolutionaire, natuurlijke procesverbeteraar maakt het werken met voordeeg overbodig.**

#### **Traditionele bereiding kost tijd**

Voor het bereiden van authentiek brood maken bakkers veelal gebruik van voordeeg. Dit is een mengsel van bloem, gist en water. Traditionele broodbereiding met voordeeg vergt een langdurig proces om voordeeg de juiste consistentie en het eindproduct zijn karakteristieke aroma en kruimstructuur te geven. Veel bakkerijen zijn hier tegenwoordig niet meer op ingesteld.

#### **Authentiek, maar dan sneller**

Meneba heeft de natuurlijke procesverbeteraar Prido ontwikkeld. Prido stelt bakkerijen in staat om authentieke broden te bakken volgens een aanzienlijk korter proces. Het gebruik van voordeeg is daarbij niet meer noodzakelijk. Prido is flexibel te doseren (5 tot 25%) en leent zich mede daarom voor een rijke variatie aan authentieke broodsoorten. Het eindproduct wordt nog steeds uitsluitend bereid op basis van natuurlijke ingrediënten, zoals tarwebloem, roggebloem, gist, zout en water. Bovendien behoudt het brood zijn karakteristieke geur, smaak, korst en kruimstructuur.

#### **Puur natuur**

Prido bestaat uit een mengsel van tarwe- en roggebloem, aangevuld met een kleine hoeveelheid geïnactiveerde gist. Het betreft een unieke graanmelange, die



via specifieke maal- en bewerkingstechnieken wordt verkregen. De zorgvuldig geselecteerde grondstoffen en bewerkingstappen geven Prido zijn unieke functionaliteit.

#### **De functionaliteit van Prido**

De bijzondere melange van tarwe en rogge zorgt voor een optimale eiwitbalans. De tarwecomponent is rijk aan hoogwaardige eiwitten, die het relatief lage eiwitgehalte van de roggecomponent compenseren. Hierdoor blijft de karakteristieke bakaard van authentiek brood behouden.

Receptuur	Authentiek vloerbrood	Krokant brood Stokbrood	Ciabatta`s
Edelweiss	75%	75-85%	75-80%
Prido	25%	15-25%	20-25%
Gist	2%	3%	3%
Zout	2%	2%	2%
Water ca.	58 %	60%	65%
Olijfolie			3%

NB. Gebruik van 25% Prido betekent 2% méér water toevoegen. Alle water meteen volledig doseren. Meer water betekent meer open structuur (kenmerk ciabatta`s).

### Verwerking:

- ▶ Degen met Prido normaal afkneden, gelijk aan andere degen. Ciabatta`s extra afkneden. Degen met Prido voelen direct na kneden enigszins plakkerig aan. Dit is karakteristiek en hoort zo. Binnen 5 minuten volgt volledig herstel, waarbij optimaal deegverwerkingsgedrag het resultaat is.
- ▶ Deegtemperatuur: algemeen 26°C – 27,5°C.
- ▶ Machinaal verwerken (afweger/bollen-puntenkast/opmaker; geen dubbele bol- of puntrijs) of handmatig.
- ▶ Korte voorrijs (max. 5 minuten) bol/puntrijs 45 minuten, degen hebben een snelle deegontwikkeling.
- ▶ Narijs 45-60 minuten (afhankelijk van model/product, gistdosering, gewenste rustieke bakaard); narijs niet te lang als rustieke bakaard gewent is.
- ▶ Ciabatta`s: bulkrijs maximaal 60 minuten, narijs maximaal 30 minuten.
- ▶ Authentieke bol: losjes opbollen voor mooie bakaard.
- ▶ Baktijd- en baktemperatuur gelijk aan, of fractioneel langer dan, gebruikelijke baktijd.

NB. Prido niet gebruiken als component van of in combinatie met voordeeg.

In combinatie met de geïnactiveerde gist vormt de melange tevens de basis voor het zuivere, natuurlijke broodaroma in het eindproduct.

Een deel van de tarwebloem heeft een relatief grove granulatie. Dit draagt bij aan de vrij open kruimstructuur die zo karakteristiek is voor authentieke broodsoorten. Van een ander deel van de tarwebloem is het zetmeel via een speciale bewerking beschadigd. Samen met de aanwezige zemelfracties zorgt dit voor een betere waterbinding. Het water dringt langzamer en dieper in de moleculaire structuur door dan bij andere bloemsoorten, waar water zich vooral aan de oppervlakte bindt. In de deegkuip wordt het water aanvankelijk langzamer opgenomen, maar tijdens het kneden vindt volledige opname plaats. Hierdoor krijgt het brood tijdens het bakken een spekkige kruimstructuur met zeer aangename eeteigenschappen (verbeterde malsheid) en een heerlijke, authentieke smaak.

Dankzij deze gecombineerde eigenschappen maakt Prido het mogelijk om authentieke broodsoorten via een kort proces te bereiden. De deegbereiding neemt nu geen 18 uur, maar slechts drie uur in beslag.

### De voordelen van Prido

- ▶ bereiding van authentiek brood zonder voordeeg via een kort (standaard) productieproces;
- ▶ bespaart tijd en ruimte, dus geld;
- ▶ breed toepasbaar;
- ▶ 100% natuurlijk, geschikt voor clean labelling;
- ▶ volledig behoud van authentieke geur, smaak en eeteigenschappen.

### 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



# Meneba