

## Authentieke broodsoorten

Authentiek recept voor het maken van midden donker meergranenbrood op basis van Prido en Andes.



Foto: Authentiek meergranenbrood van Andes

### BAKTECHNISCHE SERVICE

AFD. TSS/ PROEFBAKKERIJ MENEBA  
 TELEFOON 010-42 38 357  
 OF NEEM CONTACT OP MET UW  
 BAKTECHNISCH ADVISEUR

## Andes met Prido

## Andes met Prido

**Samenstelling** % **Vulling** %

Andes	85
Prido	15
Zout	1,5
Gist	2
Water ca.	55

### Werkwijze

Mengen	5 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol-/puntrijs	ca. 50 minuten
Opmaken	vloermodel
Decoreren	met Roggemeel fijn of Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 65 minuten
Insnijden	naar eigen inzicht
Bakken	als meergranen vloerbrood