

Authentieke broodsoorten

Authentiek recept voor het maken van grof meergranenbrood op basis van Prido en Bush.



Foto: Bush met Prido

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Bush met Prido

Bush met Prido

Samenstelling	%	Vulling	%
Bush	50		
Water	30		
Edelweiss	25		
Prido	25		
Zout	1,5		
Gist	2,5		
Vitale gluten	2		
Water ca.	34		

Werkwijze

Weken	Bush en water minimaal 60 minuten
Mengen	rest grondstoffen toevoegen en 8 minuten langzaam mengen
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol-/puntrijs	45 minuten
Opmaken	vloermodel
Narijs	ca. 60 minuten
Decoreren	met Bush
Bakken	als meergranen vloerbrood