

# Vezelrijk kleinbrood

## Meergranenbrood

Vezelrijk witbrood met dezelfde hoeveelheid vezels als volkorenbrood.



Foto: Kleinbrood op basis Alaska

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Vezelrijk kleinbrood op basis van Alaska

Samenstelling % Vulling %

Alaska	25
Orchidee	75
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	66

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met een combinatie van sesam-, maanzaad en maïsgries
Drukken	met een appelsnijder
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als wit zacht kleinbrood