

Vezelrijk wit vloerbrood

Meergranenbrood

Vezelrijk witbrood met dezelfde hoeveelheid vezels als volkorenbrood.



Foto: Kruimstructuur witbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Vezelrijk witbrood op basis van Alaska

Samenstelling % Vulling %

Alaska	25
Orchidee	75
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Melkbroodpoeder	2
Basterdsuiker	1
Water ca.	69

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	vloermodel
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	in de lengte richting
Bakken	als wit busbrood