

Vezelrijk witbrood

Meergranen

Vezelrijk witbrood met dezelfde hoeveelheid vezels als volkorenbrood.



Foto: impressie mogelijkheden Alaska

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	busmodel
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 70 minuten
Baktemperatuur	als witbrood