

## Andes desem-meergranenbrood

### Meergranenbrood

Meergranenbrood op basis van Andes, met de authentieke oergranen spelt, quinoa en amarant en zelfgemaakte desem.

Het brood krijgt hierdoor een zachte, nootachtige smaak met een spekkige kruim.



Foto: Andes desem-meergranenbrood

#### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Andes desem-meergranenbrood

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

Andes	80
Prido	10
Desem, zelfgemaakt	20
Zout	1,8
Gist	1,8
Water ca.	47

### Werkwijze

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	600 gram
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	flûte - bolmodel - flûte op inschietapparaat of bakplaat - bol in deegmandjes
Narijs	ca. 60 minuten
Afwerking	bestrooien met roggebloem Snip en insnijden
Bakken	als meergranenbrood
Baktijd ca.	30-35 minuten