

# Andes busbrood

## Meergranen

Meergranenbrood op basis van authentieke oergranen en zaden, speltbloem, quinoa en amarant.

Het brood krijgt hierdoor een zachte nootsmak welke door liefhebbers wordt gewaardeerd.



Foto: Impressie mogelijkheden Andes

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Andes busbrood

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

Andes	100
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	58

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en maïsgries
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	met een bloemmotief
Bakken	als meergranenbrood