

Andes vloerbrood

Meergranen

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

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



Foto: kruimstructuur Andes vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Andes vloerbrood

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	vloermodel
Decoreren	met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en maïsgries
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	naar bloemmotief
Bakken	als meergranenvloerbrood