

Bossen busbrood

Meergranen

Donker meergranenbrood met een karakteristieke warme, donkerbruine kruimkleur.

Grof en rijk gevuld brood, met soja, lijnzaad, zonnebloempitten, rogge, gierst en maïs, met een stevige bite en een uitstekende malsheid.

Let op:

Meergranenmix Bossen bevat broodverbetermiddel en zout.



Foto: Impressie mogelijkheden Bossen

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Bossen busbrood

Samenstelling % Vulling %

Bossen	50
Orchidee	50
Gist	2
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
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	bestrooien met Snip (roggebloem) of met vlokken als tarwe- of havervlokken
Inknippen	met Franse patentschaar of naar eigen inzicht
Bakken	als meergranenbrood