

Bossen krokant kleinbrood

Meergranen

Donker meergranen kleinbrood 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.



BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Bossen krokant kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Bossen	50
Gerbera	50
Gist	5
Krokantbroodpoeder	2
Water	60

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Bolrijs	10 minuten
Vormen	naar gewenst model
Decoreren	met Steenuil (tarwegries) of sesamzaad
Narijs	ca. 60 minuten
Insnijden	naar eigen inzicht
Bakken	als krokant kleinbrood