

# Bossen met rogge 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 met rogge busbrood

Samenstelling % Vulling %

Bossen	50
Roggemeel	25
Snip (Roggebloem)	25
Gist	1,5
Water ca.	60

### Werkwijze

Mengen	15 minuten langzaam en 2 minuten snel
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Bulkrijfs	ca. 20 minuten
Afwegen	volgens drogestofberekening, in een 32cm koppel met deksel ca. 1.400 gram
Opmaken	naar gewenst model
Decoratie	met sesamzaad
Narijs	ca. 50 minuten
Bakken	ca. 50 minuten in een aflopende oven, 230°C naar 190°C