

Bossen vloerbrood

Meergranen

Donker meergranenvloerbrood 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: kruimstructuur Bossen vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Bossen vloerbrood

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	vloermodel
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	bestrooien met Snip (roggebloem)
Inknippen	met Franse patentschaar
Bakken	als meergranenvloerbrood