

# Bush kleinbrood

## Meergranen

Grof meergranenbrood met een stevige bite en een onderscheidende kruimkleur door het gebruik van parse tarwevlokken.

Bakken met een stevige korst maakt het brood nog lekkerder.



Foto: kleinbrood Bush

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Bush kleinbrood

**Samenstelling** % **Vulling** %

<u>Groep 1</u>	
Bush	50
Water	50
<u>Groep 2</u>	
Orchidee	50
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Glutenpoeder	5
Water	10

### Werkwijze

Weken	groep 1 weken, gedurende 60 minuten
Mengen	groep 2 toevoegen en 8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Voorslag	geven
Rijs	10 minuten
Uitrollen	1,5 cm dikte
Strijken	met water
Decoreren	bestrooien met Bush
Snijden	basis van 8 cm, triangelmodel
Narijs	ca.60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood