

# Bush kleinbrood

## Meergranen

Grof meergranenbrood met een stevige bite en een onderscheidende kruimkleur door het gebruik van paarse 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 90 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                    |