

Bush vloerbrood

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: kruimstructuur Bush vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Bush vloerbrood

Samenstelling	%	Vulling	%
<u>Groep 1</u>			
Bush	50		
Water	50		
<u>Groep 2</u>			
Orchidee	50		
Zout	1,5		
Gist	2		
Witbroodpoeder	3		
Krokantbroodpoeder	1		
Glutenpoeder	5		
Water ca.	12		

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
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	vloermodel- drie stuks aan elkaar
Decoreren	rondom met Bush
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	licht bestrooien met roggebloem Snip
Inknippen	met patentschaar (zie foto)
Bakken	als meergranenbrood