

# DaVit brood

## Meergranen

DaVit is een meergranenmix waarvan een bijzonder smaakvol meergranenbrood gebakken kan worden.

DaVit is verrijkt met vitamines (B1, B2, B12, C) en ijzer. Naast deze vitamines en ijzer bevat DaVit ook nog ingrediënten zoals zonnebloempitten, lijnzaad, haver, sesamzaad, maïs en desem, waardoor ontstaat een mals brood ontstaat met een heerlijk specifiek aroma en een lekker stevige bite.



### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## DaVit brood

Samenstelling	%	Vulling	%
DaVit	30		
Orchidee	70		
Zout	1,5		
Gist	2,5		
Water ca.	56		

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 65 minuten
Bakken	met stoom
Baktemperatuur	als meergranenbrood
Baktijd	ca. 35 minuten