

Duinen krokant kleinbrood

Meergranen

Heerlijke krokante puntjes van Duinen. Kleinbrood gemaakt op basis van Duinen bevat rogge, zonnebloempitten, soja, lijnzaad, sesamzaad en desem.



Foto: kleinbrood Duinen

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Duinen krokant kleinbrood

Samenstelling % **Vulling** %

Duinen	30
Orchidee	70
Zout	1,8
Gist	4
Krokantbroodpoeder	3
Water ca.	59

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Bolrijs	10 minuten
Vormen	puntjes
Decoreren	onderzijde met zonnebloempitten
Narijs	ca. 60 minuten
Decoreren	bestrooien met Snip (roggebloem)
Insnijden	in de lengte richting
Bakken	als krokant kleinbrood