

Duinen vloerbrood

Meergranen

Een licht meergranenbrood met bijzondere eigenschappen op het gebied van smaak, door gebruik van desem, rogge en verschillende zaden. Het brood heeft een iets spekkige kruim en een kenmerkend aroma.

Meergranenbrood op basis van Duinen bevat tarwe, rogge, zonnebloempitten, soja, lijnzaad, sesamzaad en desem.



Foto: kruimstructuur Duinen vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Duinen vloerbrood

Samenstelling % **Vulling** %

Duinen	40
Orchidee	60
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Krokanbroodpoeder	1
Water ca.	55

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	vloermodel
Decoreren	onderzijde met zonnebloempitten
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	bestrooien met Snip (roggebloem)
Insnijden	zie foto
Bakken	als meergranenvloerbrood