

# Heide vloerbrood

## Meergranen

Licht meergranenbrood met 7 granen. Het brood heeft een middelgrof karakter, lekkere smaak en een compacte kruim.

Meergranenbrood gemaakt van Heide bevat rogge, havervlokken, tarwe, gerst, soja, maïs en rijst.



Foto: kruimstructuur Heide vloerbrood

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Heide vloerbrood

**Samenstelling** % **Vulling** %

<u>Groep 1</u>	
Heide	40
Water	40
<u>Groep 2</u>	
Orchidee	60
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Glutenpoeder	2
Water ca.	25

### Werkwijze

Weken	groep 1, Heide en water 30 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
Decoreren	met Heide
Insnijden	de zijkanten
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als meergranenbrood