

Heuvelmix busbrood

Meergranen

Donker meergranenbrood met een warme donkere kruimkleur, stevige bite en een uitstekende malsheid.

Meergranenbrood gemaakt op basis van Heuvelmix bevat zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad, gierst, maïs, lupine en havervlokken.



Foto: Impressie van mogelijkheden Heuvelmix

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Heuvelmix busbrood

Samenstelling % Vulling %

Heuvelmix	25
Orchidee	75
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	52

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel, in drieën delen
Decoreren	met Heuvelmix
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	diagonaal
Bakken	als meergranenbrood