

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 |