

# Heuvelmix kleinbrood

## Meergranen

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

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



Foto: kleinbrood Heuvelmix

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Heuvelmix kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Heuvelmix	25
Orchidee	75
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	55

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met Heuvelmix, indrukken met appelsteker
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	licht bestrooien met Snip (roggebloem)
Bakken	als zacht kleinbrood