

Heuvelmix vloerbrood

Meergranen

Donker meergranenvloerbrood 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: kruimstructuur Heuvelmix vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Heuvelmix vloerbrood

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	vloermodel
Decoreren	met Heuvelmix
Insnijden	rondom de zijkant
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	licht bestrooien met Snip (roggebloem)
Insnijden	zie foto
Bakken	met stoom