

# 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                              |