

Jungle vloerbrood

Meergranen

Middeldonker tarwe-rogge volkorenbrood met specifieke smaak- en kauweigenschappen door de toevoeging van grove tarwezemelen en rogge.

Stevig gebakken is het een brood met een heerlijk aroma en uitstekende smaak.



Foto: kruimstructuur Jungle

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Jungle vloerbrood

Samenstelling % Vulling %

Jungle	100
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Glutenpoeder	2
Water ca.	67

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	vloermodel, halve broden tegen elkaar, iets olie er tussen smeren
Decoreren	met roggemeel
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als meergranenbrood