

# Kansas busbrood

## Meergranen

Zeer donker meergranenbrood met een goede malsheid, rijk gevuld met diverse zaden en vlokken die het brood een onderscheidende smaak geven.

Meergranenbrood gemaakt op basis van zonnebloempitten, lupine, lijnzaad, gierst en haver.



Foto: Impressie mogelijkheden Kansas

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Kansas busbrood

**Samenstelling** % **Vulling** %

Kansas	30
Orchidee	70
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	54

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	zie foto
Bakken	als meergranenbrood