

Kansas kleinbrood

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: kleinbrood Kansas

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Kansas kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Kansas	30
Orchidee	70
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	52

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Bolrijs	10 minuten
Vormen	puntjes
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood