

Kansas vloerbrood

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: kruimstructuur Kansas vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Kansas vloerbrood

Samenstelling % **Vulling** %

Kansas	30
Orchidee	58
Prido	12
Zout	1,5
Gist	2
Water ca.	54

Werkwijze

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