

Pampa kleinbrood

Meergranen

Maïsbrood met een lichtgele kruimkleur en kenmerkende maïsbolletjes en zonnebloempitten. Het brood heeft een specifieke smaak door kruiden en specerijen met een malse en spekkige kruim.

Meergranenbrood op basis van Pampa bevat tarwe, maïs, zonnebloempitten, dessem, kruiden en specerijen.



Foto: kleinbrood Pampa

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Pampa kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Pampa	100
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water	53

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijis	20 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met een combinatie van sesam-, maanzaad en maïsgries
Insteken	zie foto
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood