

Pampa vloerbrood

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: kruimstructuur Pampa vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Pampa vloerbrood

Samenstelling % **Vulling** %

Pampa	100
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	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	vloermodel
Decoreren	met een combinatie van sesam-, maanzaad en maïsgries
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden/ insteken	zie foto
Bakken	als meergranenvloerbrood