

# 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