

Poesta busbrood

Meergranen

Donker meergranenbrood met een grof karakter, stevige bite en een uitstekende malsheid.

Meergranenbrood op basis van Poesta bevat tarwe, rogge, haver, boekweit, lijnzaad, soja en zonnebloempitten.



Foto: Impressie mogelijkheden Poesta

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Poesta busbrood

Samenstelling % **Vulling** %

Poesta	80
Orchidee	20
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	58

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	met een combinatie van havervlokken, zonnebloempitten en lijnzaad
Narijs	ca. 70 minuten
Knippen	met kappersschaar (zie foto)
Bestrooien	licht met Snip (roggebloem)
Bakken	als meergranenbrood