

Poesta Italiaanse bollen

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: kleinbrood Poesta

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Poesta Italiaanse bollen

Samenstelling % **Vulling** %

Poesta	80
Orchidee	20
Zout	1,8
Gist	4
Kleinbroodpoeder	10
Krokanbroodpoeder	1
Water ca.	55

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijen	15 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	onderzijde: combinatie van haver, zonnebloempitten en lijnzaad
Narijen	ca. 60 minuten
Decoreren	bestrooien met Snip (roggebloem)
Bakken	als zacht kleinbrood