

Poesta vloerbrood

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: kruimstructuur Poesta vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Poesta vloerbrood

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	vloerbroodmodel
Decoreren	met een combinatie van havervlokken, zonnebloempitten en lijnzaad en bestrooien Snip (roggebloem)
Insteken	zijanten met stalen krabber
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als meergranenbrood