

# Prairie busbrood

## Meergranen

Middeldonker meergranenbrood met een zeer grof karakter op basis van diverse granen en zaden. Karakteristiek brood met een stevige bite, waarbij de smaak van de granen en zaden goed tot zijn recht komt.

Het meergranenbrood op basis van Prairie bevat geplette tarwe, soja, rogge, lijnzaad, haver, zonnebloempitten en gerst.



Foto: Impressie mogelijkheden Prairie

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Prairie busbrood

**Samenstelling** % **Vulling** %

Prairie	80
Linde	20
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Glutenpoeder	2
Water	65

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	met roggemeel
Insnijden	zie foto
Bakken	als meergranenbrood