

Prairie kleinbrood

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: kleinbrood Prairie

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Prairie kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Prairie	50
Linde	50
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Glutenpoeder	5
Water	60

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Bulkrijs	in kunststof bak, 15 minuten
Afwegen	voorzichtig uitdrukken op rijkelijk met roggemeel bestrooide bank, afwegen naar gewenst gewicht
Decoreren	onderzijde met zonnebloempitten, bovenzijde met roggemeel
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood