

# Prairie vloerbrood

## 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: Kruimstructuur Prairie vloerbrood

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Prairie vloerbrood

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

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

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol-puntrijs	50 minuten
Opmaken	vloerbrood of flûtemodel
Decoreren	naar eigen inzicht
Narijs	ca. 65 minuten
Insnijden	naar eigen inzicht
Bakken	als meergranenbrood