

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
Bulkrijfs	in kunststof bak 30 minuten
Afwegen	deeg voorzichtig uitdrukken op rijkelijk met roggemeel bestrooide bank, afwegen naar gewenst gewicht
Vormen	vloerbrood of flûtemodel, deeg voorzichtig behandelen
Decoreren	naar eigen inzicht
Narijs	ca.65 minuten
Insnijden	naar eigen inzicht
Bakken	als meergranenbrood met stoom