



Meneba

Ruwe Bolster Robuust busbrood

Meergranen

Donker meergranenbrood met een grof en puur karakter. Het brood is lekker rijk gevuld met een variatie aan granen, zaden en pitten en heeft een spekkige kruim die lang mals blijft.

Meergranenbrood op basis van Ruwe Bolster Robuust bevat gepofte tarwekorrels, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, maïs, havervlokken en sesamzaad.



Foto: Impressie mogelijkheden Ruwe Bolster Robuust

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Ruwe Bolster Robuust busbrood

Samenstelling % Vulling %

Ruwe Bolster Robuust	30
Orchidee	70
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Water ca.	53

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam mengen
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	met Snip (roggebloem)
Snijden	verdelen in tweeën en beide helften kruislings insnijden (zie foto)
Bakken	als meergranenbrood

Meneba haalt het beste uit graan.