

Ruwe Bolster Robuust vloerbrood

Meergranen

Donker meergranenbrood met een grof, 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: kruimstructuur Ruwe Bolster Robuust vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Ruwe Bolster Robuust vloerbrood

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	vloermodel
Decoreren	met roggebloem Snip
Narijs	ca. 70 minuten
Omdraaien	voor het bakken, sluiting naar de bovenzijde
Bakken	als meergranenbrood