

Savanne vloerbrood

Meergranen

Licht meergranenbrood met herkenbare componenten in de kruim. Het brood heeft heerlijke eet- en kauweigenschappen. Het is een karakteristiek brood met een rijke smaak.

Meergranenbrood op basis van Savanne bevat zonnebloempitten, maïs, soja, lijnzaad en gierst.



Foto: kruimstructuur Savanne vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Savanne vloerbrood

Samenstelling	%	Vulling	%
Savanne	100		
Zout	1,5		
Gist	2		
Witbroodpoeder	3		
Water ca.	57		

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	puntmodel vloerbrood
Decoreren	met maïsgries en zonnebloempitten (zie foto)
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	in de lengte richting
Bakken	als meergranenbrood