

# Spelt Stokbrood

## Meergranen

Dit meergranen Spelt stokbrood heeft een bijzonder smaak en bevat gezonde zaden zoals lijnzaad en zonnebloempitten.

Het spelt stokbrood gemaakt op basis van 100% Taunus Spelt is vrij van lactose.

Let op: het brood bevat tarwegluten.



Foto: Taunus Spelt Stokbrood

## BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Spelt Stokbrood

Samenstelling	%	Vulling	%
Taunus Spelt	100		
Zout	1,5		
Gist	3		
Krokantbroodpoeder	3		
Water ca.	59		

## Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	30 minuten
Opmaken	als stokbroden
Narijs	ca. 60 minuten
Decoreren	met Snip (roggebloem)
Insnijden	over de lengte of driemaal over de breedte (zie foto)
Bakken	als stokbrood