

# Taunus gevuld brood

## Meergranen

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

Let op: de mix bevat tarwegluten.



### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Taunus gevuld brood

**Samenstelling** % **Vulling** %

Taunus Spelt	100
Zout	2
Gist	7
Vruchtenbroodpoeder	15
Water ca.	60

Rozijnen	100
----------	-----

### Werkwijze

Kneden	6 minuten 1e versnelling
Deegtemperatuur	27°C
Bulkrijs	5 minuten
Vulling	doordraaien
Afwegen	500 gram
Bolrijs	20 minuten, daarna oppunten, korte stompe punt
Puntrijs	20 minuten
Vormen	naar gewenst model
Decoreren	met victoriabeslag of amandelsplits
Narijs	maximaal 20 minuten
Bakken	op bakplaten met papier
Bakken	als gevuld brood, evt. met iets stoom
Baktemperatuur	als rozijnenbrood