

Toendra krokant kleinbrood

Meergranen

Goudblond meergranenbrood, rijk gevuld met pompoenpitten en geroosterde tarwekiemen. Het brood is onderscheidend van smaak met een spekkige kruim en een unieke malsheid.

Meergranenbrood op basis van Toendra bevat zonnebloempitten, pompoenpitten, maïs en geroosterde tarwekiemen.



Foto: kleinbrood Toendra

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Toendra krokant kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Toendra	100
Zout	1,8
Gist	4
Krokantbroodpoeder	3
Water	57

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijis	15 minuten
Verdelen/ opbollen	
Vormen	model puntje
Decoreren	met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en Snip (roggebloem)
Narijs	ca. 60 minuten
Insnijden	drie keer
Bakken	als krokant kleinbrood