

# Toendra vloerbrood

## 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: kruimstructuur Toendra vloerbrood

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Toendra vloerbrood

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

Toendra	100
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Water ca.	54

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	breekbrood insteken met mes
Decoreren	met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en Snip (roggebloem)
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	kruislings
Bakken	als meergranenbrood