

# Venen busbrood

## Meergranen

Licht 10-zadenbusbrood met een middelgrove kruimstructuur met veel karakteristieke granen en zaden.

Meergranenbrood op basis van Venen bevat rogge, rijst, gierst, soja, lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaad, haver, maïs en gerst.



Foto: Impressie mogelijkheden Venen

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Venen busbrood

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

<u>Groep 1</u>	
Venen	40
Water	40
<u>Groep 2</u>	
Edelweiss	60
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Glutenpoeder	2
Water ca.	25

### Werkwijze

Weken	Groep 1 Venen en water 30 minuten weken
Mengen	Groep 2 toevoegen en 8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	met Venen
Verdelen	in vieren verdelen en kwartslag draaien
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als meergranenbrood