

Venen kleinbrood

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: kleinbrood Venen

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Venen kleinbrood

Samenstelling % **Vulling** %

<u>Groep 1</u>	
Venen	40
Water	40
<u>Groep 2</u>	
Orchidee	60
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water	25

Werkwijze

Weken	Groep 1 Venen en water 30 minuten weken
Mengen	Groep 2 toevoegen en 5 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijfs	20 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met Venen
Insteken	met steker twee keer insteken
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood