

Venen vloerbrood

Meergranen

Licht 10-zadenbrood met een middelgrof van karakter met veel karakteristieke granen en zaden.

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



Foto: kruimstructuur Venen vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Venen vloerbrood

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	vloermodel
Decoreren	met Venen
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	naar eigen inzicht
Bakken	als meergranenvloerbrood