

Wouden busbrood

Meergranen

Middendonker

meergranenbrood, rijk aan voedingsvezels. Lekker en gezond brood met een stevig karakter en zeer goede eeteigenschappen.

Meergranenbrood op basis van Wouden bevat voedingsvezel (tarwe en haver), gierst, zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad en maïs.



Foto: Impressie mogelijkheden Wouden

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wouden busbrood

Samenstelling % **Vulling** %

Wouden	40
Orchidee	60
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Glutenpoeder	2
Water ca.	70

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	met Wouden
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	naar eigen inzicht
Bakken	als meergranenbrood