

Wouden kleinbrood

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: kleinbrood Wouden

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wouden kleinbrood

Samenstelling	%	Vulling	%
Wouden	30		
Orchidee	70		
Zout	1,8		
Gist	5		
Kleinbroodpoeder	15		
Glutenpoeder	2		
Water	75		

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	
Bolrijs	15 minuten
Verdelen	als breekbrood
Decoreren	met Wouden
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood