

Wouden vloerbrood

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: kruimstructuur Wouden vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wouden vloerbrood

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	45 minuten
Opmaken	vloermodel
Decoreren	met Wouden
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	op de kop; drie puntjes in het midden
Bakken	als meergranenbrood