

## Authentiek stokbrood

### Authentieke broodsoorten

Een smaakvol stokbrood op basis van Salvia en Prido.

Gebakken eindproduct is vrij van E-nummers en lactose.



Foto: Authentiek stokbrood

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Authentiek stokbrood

Samenstelling	%	Vulling	%
Salvia	85		
Prido	15		
Zout	1,5		
Gist	2		
Water ca.	58		

### Werkwijze

Mengen	5 minuten langzaam,
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Voorrijs	30 minuten
Opmaken	
Narijs	ca. 90 minuten
Decoreren	met Snip (roggebloem) of Steenuil (tarwegries)
Snijden	één keer over de lengte
Bakken	als stokbrood