

Authentiek tarwebrood

Authentieke broodsoorten

Een smaakvol tarwebrood op basis van Orchidee, Linde en Prido.

Gebakken eindproduct is vrij van E-nummers en lactose.



Foto: Authentiek tarwebrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Authentiek tarwebrood

Samenstelling % Vulling %

Orchidee	35
Linde	50
Prido	15
Zout	1,5
Gist	2
Water ca.	63

Werkwijze

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	50 minuten
Opmaken	als vloerbrood
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	met Snip (roggebloem)
Snijden	twee keer over de breedte
Bakken	als tarwebrood