

Authentiek witbrood

Authentieke broodsoorten

Een smaakvol witbrood op basis van Orchidee en Prido.

Gebakken eindproduct is vrij van E-nummers en lactose.



Foto: Authentiek witbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Authentiek witbrood

Samenstelling % Vulling %

Orchidee	85
Prido	15
Zout	1,5
Gist	2
Water ca.	58

Werkwijze

Mengen	6 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	50 minuten
Opmaken	als vloermodel
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 70 minuten
Snijden	één keer over de lengte
Bakken	als witbrood