

Licht roggebrood

Ontbijtkoek

Limburgs of
brabantsroggebrood op
basis van roggemeel en
Prido.



Foto: Impressie mogelijkheden roggebrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Licht roggebrood

Samenstelling	%	Vulling	%
Roggemeel fijn	35		
Prido	10		
Volkorenmeel	25		
Edelweiss	30		
Zout	1,8		
Gist	1,5		
Broodcrème	2		
Appelstroop	1,5		
Water ca.	58-60		

Werkwijze

Weken	roggemeel met water (50°C) 2 uur laten weken
Mengen	voeg overige grondstoffen erbij, 7 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	
Voorrijs	40 minuten
Vormen	opmaken en op plaat zetten
Narijs	ca. 90 minuten
Strijken	bovenkant met water
Bakken	als roggebrood