

Wit busbrood

Grootbrood

Wit busbrood op basis van Edelweiss.



Foto: Impressie mogelijkheden Edelweiss

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wit busbrood op basis van Edelweiss

Samenstelling % Vulling %

Edelweiss	100
Zout	1,5
Gist	2
Witbroodpoeder	3
Water ca.	56

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	busmodel
Decoreren	naar eigen inzicht
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als witbrood