

Wit kleinbrood

Kleinbrood

Wit kleinbrood op basis van Edelweiss.



Foto: Kleinbrood op basis Edelweiss

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wit kleinbrood op basis van Edelweiss

Samenstelling % Vulling %

Edelweiss	100
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	56

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijen	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met een combinatie van sesam-, maanzaad en maïsgries
Drukken	met een appelsnijder
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood