

# Wit vloerbrood

## Grootbrood

Wit vloerbrood op basis van Edelweiss.



Foto: Kruimstructuur witbrood

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Wit vloerbrood 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	vloermodel
Decoreren	naar eigen inzicht
Insnijden	in de lengte richting
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als witbrood