

# Wit krokant kleinbrood

## Grootbrood

Krokant wit kleinbrood op basis van Gerbera.



Foto: Kleinbrood op basis Gerbera

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Wit krokant kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

Gerbera	100
Zout	1,5
Gist	5
Krokantbroodpoeder	3
Water ca.	60

## Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijen	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Vormen	naar gewenst model
Decoreren	naar eigen inzicht
Narijen	ca. 60 minuten
Insnijden	in de lengte richting
Bakken	als krokant kleinbrood