

Wit krokant kleinbrood

Kleinbrood

Wit krokant kleinbrood op basis van Gerbera.



BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wit krokant kleinbrood op basis van Gerbera

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
Bolrij's	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Bolrij's	10 minuten
Vormen	naar gewenst model
Decoreren	naar eigen inzicht
Narijs	ca. 60 minuten
Insnijden	in de lengte richting
Bakken	als krokant kleinbrood