

Wit busbrood

Grootbrood

Wit busbrood op basis van Madelief.



Foto: Impressie mogelijkheden Madelief

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Wit busbrood op basis van Madelief

Samenstelling % **Vulling** %

Madelief	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	met Steenuil (tarwegries)
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als witbrood