

# 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