

Wit vloerbrood

Grootbrood

Wit vloerbrood op basis van Madelief.



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 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	vloermodel
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Insnijden	in de lengte richting
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als witbrood