

# Goudenregen kleinbrood

## Kleinbrood

Tarwe kleinbrood op basis van Goudenregen met een goudbruine kruimkleur een aangename moutsmak en een fijne kruimstructuur.



Foto: tarwe kleinbrood

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Tarwe kleinbrood op basis van Goudenregen

**Samenstelling** % **Vulling** %

Goudenregen	100
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	58

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Vormen	puntje
Decoreren	helft met sesamzaad en andere helft met Steenuil (tarwegries)
Opleggen	gedecoreerde puntjes om en om tegen elkaar aanleggen
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood