

Goudenregen busbrood

Grootbrood

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



Foto: Impressie mogelijkheden Goudenregen

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Tarwe busbrood op basis van Goudenregen

Samenstelling % **Vulling** %

| | |
|----------------|-----|
| Goudenregen | 100 |
| Zout | 1,5 |
| Gist | 2 |
| Witbroodpoeder | 3 |
| Water ca. | 58 |

Werkwijze

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Mengen | 8 minuten langzaam |
| Kneden | tot een soepel deeg |
| Deegtemperatuur | 27°C |
| Afwegen | volgens drogestofberekening |
| Bol – puntrijs | 50 minuten |
| Opmaken | busmodel |
| Decoreren | Steenuil (tarwegries) |
| Narijs | ca. 70 minuten |
| Bakken | als tarwebrood |