

IJsselmeel kleinbrood

Grootbrood

Een smaakvol brood op basis van een combinatie van tarwe- en roggemeel. Het brood is gemaakt van 100% natuurlijke granen, heeft een spekkige kruim en is lekker mals.



Foto: Kleinbrood IJsselmeel

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

IJsselmeel kleinbrood

Samenstelling % Vulling %

IJsselmeel	100
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	59

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met sesamzaad
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood