

# IJsselmeel vloerbrood

## 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: Kruimstructuur IJsselmeel

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## IJsselmeel vloerbrood

Samenstelling % Vulling %

IJsselmeel	100
Zout	1,5
Gist	2,2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	63

### Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	bol-vloermodel
Decoreren	met sesamzaad
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	zijanten insnijden (zie foto)
Bakken	als tarwebrood