

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