

Tarwe kleinbrood

Kleinbrood

Tarwe kleinbrood op basis van Jasmijn.

Kenmerkend voor Jasmijn is de grove tarwezemel en de iets donkere kleur.



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 Jasmijn

Samenstelling % Vulling %

Jasmijn	100
Zout	1,8
Gist	5
Kleinbroodpoeder	15
Water ca.	56

Werkwijze

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