

# Tarwe kleinbrood

## Kleinbrood

Tarwe kleinbrood op basis van Sering.



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 Sering

Samenstelling % Vulling %

Sering	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