

Tarwe vloerbrood

Grootbrood

Tarwe vloerbrood op basis van Sering.



Foto: kruimstructuur Sering

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Tarwe vloerbrood op basis van Sering

Samenstelling % Vulling %

Sering	100
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	58

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	puntmodel, vloerbrood
Decoreren	met sesamzaad
Narijs	ca. 70 minuten
Insnijden	in de lengte richting
Bakken	als tarwebrood