

## Authentieke broodsoorten

Authentiek recept voor het  
maken van midden donker  
pompoen meergranenbrood  
op basis van Prido en  
Toendra.



Foto: Authentiek meergranenbrood van Toendra

### BAKTECHNISCHE SERVICE

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

## Toendra met Prido

## Toendra met Prido

Samenstelling % Vulling %

Toendra	88
Prido	12
Zout	1,5
Gist	2
Water ca.	55

### Werkwijze

Mengen	5 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol-/puntrijs	ca. 50 minuten
Opmaken	vloermodel
Narijs	ca. 65 minuten
Decoreren	onderzijde met pompoenpitten, bovenzijde evt. insnijden
Bakken	als meergranen vloerbrood