

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 |