

Volkoren kleinbrood

Grootbrood

Volkorenbrood op basis van Acacia.



Foto: kleinbrood Acacia

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Volkoren kleinbrood op basis van Acacia

Samenstelling % Vulling %

Acacia	100
Zout	1,8
Gist	2
Kleinbroodpoeder	15
Glutenpoeder	2
Water ca.	62

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bolrijs	10 minuten
Verdelen/ opbollen	
Decoreren	met een combinatie van Steenuil (tarwegries) en Snip (roggebloem)
Narijs	ca. 60 minuten
Bakken	als zacht kleinbrood