

Volkoren vloerbrood

Grootbrood

Volkorenbrood op basis van Acacia.



Foto: Kruimstructuur vloerbrood

BAKTECHNISCHE SERVICE

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

Volkoren vloerbrood op basis van Acacia

Samenstelling % Vulling %

Acacia	100
Zout	1,5
Gist	2
Bruinbroodpoeder	3
Water ca.	63

Werkwijze

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol – puntrijs	50 minuten
Opmaken	vloermodel, rond
Decoreren	met Steenuil (tarwegries)
Insnijden	kruislings
Narijs	ca. 70 minuten
Bakken	als volkorenbrood