

TOENDRA



Beschrijving:

Toendra is een goudbruin meergranenbrood verrijkt met pitjes

Werkwijze:

750g toendra

250g witte roggebloem

580g water

30g verse gist

15g zout

Knead van alle grondstoffen een glad en soepel deeg.

Deegrijs: 30min.

Narijs 60min.

Bakken 40 à 45min. bij 215°C

Ingrediënten:

Tarwebloem, tarwegluten, zonnebloempitten, pompoenpitten, geëxtrudeerd maisgries, geroosterde tarwekiemen, gebrande suiker, gerstemoutmeel, enzymen (tarwe), meelverbetermiddel:E300.