Korn Spelt Volkoren ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-0830
Artikel NR Beko: 8052956

Receptuur

Korn Spelt Volkoren:	10 kg
Water:	6,0 – 6,2 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief)	300 - 400 gr
Zout:	150 – 180 gr

Deze mix geeft een normaal broodvolume, indien men extra volume wenst 1-2% glutenvrij wit- of bruinbroodpoeder toevoegen.

Kneden

Spiraalkneder	3 - 4' eerste versnelling
	6 - 8 tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Opgelet voor niet te lang geknede degen.

Verwerking

Voorrijs van 30'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 35-40''
Verwerken
Eindrijs 50 min.

Bake Performance n.v.
Industrieweg-Zuid 1307-1420
Zonhoven 3520
Belgie

T:+32 (0)11 392 002
F:+32 (0)11 392 006
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be

Afbakken

220°C gedurende 35-40’
Licht stoom geven

Bake Performance n.v.
Industrieweg-Zuid 1307-1420
Zonhoven 3520
Belgie

T:+32 (0)11 392 002
F:+32 (0)11 392 006
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be