Spelt Volkoren BP 25 kg

Artikel NR: 701-0827
Artikel NR Beko: 8053005

Receptuur

Spelt Volkoren BP:	10 kg
Water:	6,4 – 6,6 l
Gist:	200 – 220 gr
Zout:	150- 160 gr

De mix geeft een normaal broodvolume. Indien men extra volume wenst, eventueel een actief verbetermiddel toevoegen +1%.
Eventueel vetstof 2% op het bloemgewicht

Kneden

Spiraalkneder:	4' eerste versnelling 6-8' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26 - 27°C

Verwerking

Voorrijs van 10 of met langere voorrijs 30'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-35''
Opbollen of opmaken (decoreren met speltvlokken)
Eindrijs 50 minuten

Afbakken

220°C gedurende 35-40'
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