



Low Carb Speciaal 100 % ZZ 20 kg

Artikel NR: 701-1956
Artikel NR Beko: 9109926



Receptuur

Low Carb Speciaal:	10 kg
Water:	8,0 l
Gist:	300 gr
Zout:	180 gr

Iets meer zout door de hogere wateropname.

Kneden

Spiraalkneder:	6' eerste versnelling 20' rust gist toevoegen 1' eerste versnelling 13-15' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26°C

Verwerking

Deegrust 20 min
Afwegen 450 - 550 gr
Opmaken met de hand en de zadenmix rollen (sesamzaad/ bruin lijnzaad/ zonnepitten)
In kleine bakblikken of in cilindervorm leggen
Eindrijfs van 50 min

Afbakken

245°C naar 200°C gedurende 65 - 75'
Stoom geven