



## Receptuur

---

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Multi 11 Zadenmix | 1 kg 4 kg     |
| Tarwebloem:       | 9 kg 6 kg     |
| Water:            | 5,6 l 5,8 l   |
| Gist:             | 200 gr 200 gr |
| Glutenpoeder SP:  | 100 gr 400 gr |
| Zout:             | 150 gr 150 gr |

Eventueel 1-2% passieve vetstof toevoegen

Zaden indien gewenst 30' laten voorweken bij hogere doseringen.

ij 10% dosering mix 1% glutenmix SP

Bij 20% dosering mix 2% glutenmix SP

Bij 30% dosering mix 3% glutenmix SP

Bij 40% dosering mix 4% glutenmix SP

Indien men een donkerder brood wil 1 - 4 % mout toevoegen naar keuze.

## Kneden

---

|                  |                                                         |
|------------------|---------------------------------------------------------|
| Spiraalkneder:   | 3 - 4' eerste versnelling<br>6 - 10' tweede versnelling |
| Deegtemperatuur: | 25 - 26°C                                               |

## Verwerking

---

Afwegen, opbollen

Tussenrijs 30-40''

Opbollen of opmaken

Eindrijs 60 minuten.

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'

Stoom geven