



## Vitamix 25 % ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 700-7025  
**Artikel NR Beko:** 9073100



## Receptuur

---

Tarwebloem:	7,5 kg
Vitamix 25% ZZ:	2,5 kg
Water:	5,6 - 5,8 l
Gist:	200 - 220 gr
Zout:	150 - 170 gr

Eventueel 1-2 % licht actieve vetstof toevoegen.

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 6 - 8' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

## Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken (decoreren met maisgries)  
Eindrijs 50 minuten

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven