



## Receptuur

---

|                     |  |
|---------------------|--|
| Fitty-mix:          | 5 kg                                     |
| Tarwebloem:         | 5 kg                                     |
| Water:              | 5,5 l                                    |
| Gist:               | 200 gr                                   |
| Mix bevat 1,8% zout | Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen. |

## Kneden

---

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

## Verwerking

---

Voorrijs van 10', of meteen afwegen  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken  
Eindrijs 60 minuten

## Afbakken

---

230° naar 220°C gedurende 25 tot 35'  
Baktijd is afhankelijk van het deeggewicht.  
Licht stoom geven  
Decoreren met fijn maisgries, bruin lijnzaad, gepeld sesamzaad