



Korn Spelt Volkoren ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-0830
Artikel NR Beko: 8052956



Receptuur

Korn Spelt Volkoren: 10 kg
Water: 6,0 – 6,2 l
Gist: 200 gr
Vetstof (passief) 300 - 400 gr
Zout: 150 – 180 gr

Deze mix geeft een normaal broodvolume, indien men extra volume wenst 1-2% glutenvrij wit- of bruinbroodpoeder toevoegen.

Kneden

Spiraalkneder 3 - 4' eerste versnelling
6 - 8 tweede versnelling
Deegtemperatuur: 25 - 26°C
Opgelet voor niet te lang geknede degen.

Verwerking

Voorrijs van 30'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 35-40"
Verwerken
Eindrijs 50 min.

Afbakken

220°C gedurende 35-40'
Licht stoom geven