



## Speltmix Honing 100 % MZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-0834  
**Artikel NR Beko:** 9060481



### Receptuur

---

Speltmix honing: 10 kg  
Water: 5,4 – 5,5 l  
Gist: 200 – 220 gr  
Mix bevat 1,5% zout  
Voor klein hardbrood 3% krokant brood poeder toevoegen

### Kneden

---

Spiraalkneder: 3 - 5' eerste versnelling  
3 - 4" tweede versnelling  
Deegtemperatuur: 25 - 26°C  
Niet langer kneden dan 4 minuten!!!

### Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-35"  
Opbollen of opmaken (decoreren met speltvlokken)  
Eindrijs 50 minuten.

### Afbakken

---

Broden 240°C naar 220 °C gedurende 35-40'.  
Stoom geven  
Hard kleinbrood 240°C naar 220°C gedurende 16-18'.  
Licht stomen