



Vezelkoren 25 % MZ 25 kg

Artikel NR: 300-2025
Artikel NR Beko: 9029133



Receptuur

Vezelkoren: 2,5 kg
Volkorenmeel: 7,5 kg
Water: 7,2-7,4 l
Gist: 200 gr

Deze mix bevat 1,5% zout

Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen

Kneden

Spiraalkneder: 3 - 5' eerste versnelling
8 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur: 26-27°C

Verwerking

Voorrijs van 10'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 40'
Opbollen of opmaken.
Eindrijs 50 minuten.

Afbakken

230°C naar 220°C gedurende 35-40'
Stoom geven