



## Woud Natuur 25-30 % ZZ 20 kg

**Artikel NR:** 701-0135  
**Artikel NR Beko:** 9092319



### Receptuur

---

Woud-mix:	3 kg
Bloem:	7 kg
Water:	5,6 - 5,8 l
Gist:	200 gr
Zout:	150 -180 gr

Eventueel 2% licht actieve of passieve 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  
Eindrijs 50 minuten.

### Afbakken

---

230°C naar 220°C gedurende 35-40'.