



Vesuvius 30 % ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-1700
Artikel NR Beko: 9090461



Receptuur

| | |
|---------------|--------------|
| Vesuvius: | 3 kg |
| Tarwe bloem: | 4 kg |
| Volkorenmeel: | 3 kg |
| Water: | 5,6 l |
| Gist: | 200 - 220 gr |
| Zout: | 150 -170 gr |

Kneden

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

Verwerking

Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40"
Opbollen of opmaken
Decoreren met pompoenpitten, naar keuze.
Eindrijs ☑ 60 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35-40'.
Stoom geven