



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