



6 + 4 granen type D 100% ZZ 25 kg

Artikel NR: 700-3825D
Artikel NR Beko: 8052914



Receptuur

| | |
|---|-------------|
| 6+4 granenmix: | 10 kg |
| Water: | 5,4 - 5,6 l |
| Gist: | 200 gr |
| Zout: | 150-180 gr |
| Indien meer volume gewenst Broodverbeteraar toevoegen: Afhankelijk van de activiteit. | 150-200 gr |

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
Eindrijs 50 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35'
Stoom geven