



## Quinoamix 50 % MZ 20 kg

**Artikel NR:** 700-7527  
**Artikel NR Beko:** 9045897



## Receptuur

---

Quinoamix 50% MZ: 5 kg  
Bloem: 5 kg  
Water: 5,4-5,6 l  
5,4-5,6 l 200 gr  
Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen  
Mix bevat 1,5% zout

## 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 quinoa zaad  
Eindrijs 50 minuten.

## Afbakken

---

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