



## Landbroodmix 50% ZZ 20 kg

**Artikel NR:** 701-1026  
**Artikel NR Beko:** 9072449



## Receptuur

---

|                |                |
|----------------|----------------|
| Landbrood-mix: | 5 kg           |
| Tarwebloem:    | 5 kg           |
| Water:         | 6,0 l          |
| Gist:          | 200 gr         |
| Zout:          | 150 NL - 170 B |

## Kneden

---

|                  |  |
|------------------|--|
| Spiraalkneder:   | 3 - 5' eerste versnelling<br>4-6' tweede versnelling |
| Deegtemperatuur: | 26 - 27°C  |

## Verwerking

---

Voorrijs 10'  
Afwegen en opbollen.  
Rijs van 20-30'  
Opbollen of opmaken en met roggebloem bestrooien  
Ondersteboven in de maandjes leggen  
Eindrijs 45 minuten.

## Afbakken

---

230°C gedurende 35-40' afhankelijk van het deeggewicht.  
Stoom geven, na de helft vd baktijd, stoom aflaten.