



## 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 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.