



## Korn Spelt Wit ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-0829  
**Artikel NR Beko:** 8053003



Deze speltbloem is uitsluitend samengesteld van het spelt ras "Franken Korn".

Speltbloem is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor tarwe.

Spelt bevat ook gluten eigen aan spelt.

### Receptuur

---

Korn Spelt Wit:	10 kg
Water:	5,8 - 6 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief):	200 - 300 gr
Zout:	150 - 180 gr

Deze mix geeft een normaal broodvolume, indien men extra volume wenst 1-2% glutenvrij witbroodpoeder toevoegen.

### Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 4' eerste versnelling 3 - 4 tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Opgelet voor niet te lang geknede degen.

### Verwerking

---

Voorrijs van 30'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 35-40"  
Verwerken  
Eindrijs 50 min.



## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Licht stoom geven