

# Proty Breadmix 50% MZ



## *Eiwitrijk brood*

### RECEPTUUR:

Proty Breadmix:	5 kg
Volkorenmeel:	2,5 kg
Tarwebloem:	2,5 kg
Water:	6,2 – 6,4 l
Gist:	200–250 gr

Mix bevat zout 1,5% zout

### KNEDEN:

Spiraalkneder:	3 – 4' eerste versnelling
	5 – 6' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26°C

### VERWERKING:

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30–40'  
Opbollen of opmaken,  
Eindrijs ± 60–80 minuten,

### AFBAKKEN:

Decoreren.  
± 230°C naar 220°C gedurende 40–45'.  
Stoom geven