

# Goudklompje 50% MZ



## RECEPTUUR:

Goudklompje:	5 kg
Bloem of volkorenmeel:	5 kg
Water:	5,6 – 5,8 l
Gist:	200 gr

Mix bevat zout 1,5% zout

## KNEDEN:

Spiraalkneder:	3 – 5' eerste versnelling 6 – 7' tweede versnelling
----------------	--

Deegtemperatuur:	25 – 26°C
------------------	-----------

## VERWERKING:

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

## AFBAKKEN:

Met sjabloon naam decoreren.  
± 230°C naar 220°C gedurende 40–45'.  
Stoom geven