



## Stromboli 25 % MZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-1930  
**Artikel NR Beko:** 9007524



## Receptuur

---

Stromboli:	2,5 kg
Tarwe bloem:	3,75 kg
Volkorenmeel:	3,75 kg
Water:	5,6 l
Gist:	200 - 220 gr
Mix bevat 1,5% zout	
Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen	

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 8-10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

## Verwerking

---

Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken  
Decoreren met pompoenpitten, naar keuze.  
Eindrijs 60 minuten.

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'.  
Stoom geven