



## Vezelkoren 25 % MZ 25 kg

**Artikel NR:** 300-2025  
**Artikel NR Beko:** 9029133



## Receptuur

---

Vezelkoren: 2,5 kg  
Volkorenmeel: 7,5 kg  
Water: 7,2-7,4 l  
Gist: 200 gr

Deze mix bevat 1,5% zout

Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen

## Kneden

---

Spiraalkneder: 3 - 5' eerste versnelling  
8 - 10' tweede versnelling  
Deegtemperatuur: 26-27°C

## Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 40'  
Opbollen of opmaken.  
Eindrijs 50 minuten.

## Afbakken

---

230°C naar 220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven