



Quinoamix 50 % MZ 20 kg

Artikel NR: 700-7527
Artikel NR Beko: 9045897



Receptuur

Quinoamix 50% MZ: 5 kg
Bloem: 5 kg
Water: 5,4-5,6 l
5,4-5,6 l 200 gr
Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen
Mix bevat 1,5% zout

Kneden

Spiraalkneder: 3 - 5' eerste versnelling
6 - 8' tweede versnelling
Deegtemperatuur: 25 - 26°C

Verwerking

Voorrijs van 10'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40"
Opbollen of opmaken, decoreren quinoa zaad
Eindrijs 50 minuten.

Afbakken

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