



## Maismix 25 % ZZ S 15 kg

**Artikel NR:** 800-2416  
**Artikel NR Beko:** 8052924



## Receptuur

---

Tarwebloem:	7,5 kg of 8 kg
Maismix 25% ZZ	2,5 kg of 2 kg
Water:	5,6 – 5,8 l
Gist:	200 – 220 gr
Zout:	150 gr

Eventueel 1-2 % licht actieve vetstof toevoegen.  
Voor kleinbrood 2% hardbroodpoeder toevoegen = 200 gr op 10 kg product

## 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 met maisgries)  
Eindrijs 50 minuten.