## Receptuur

| | |
|---|---|
| Fitty-mix: | 5 kg |
| Tarwebloem: | 5 kg |
| Water: | 5,5 l |
| Gist: | 200 gr |
| Mix bevat 1,8% zout | Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen. |

## Kneden

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

## Verwerking

Voorrijs van 10', of meteen afwegen
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40''
Opbollen of opmaken
Eindrijs 60 minuten

## Afbakken

230° naar 220°C gedurende 25 tot 35'
Baktijd is afhankelijk van het deeggewicht.
Licht stoom geven
Decoreren met fijn maisgries, bruin lijnzaad, gepeld sesamzaad

**Bake Performance n.v.**
Industrieweg-Zuid 1307-1420
Zonhoven 3520
Belgie


T:+32 (0)11 392 002
F:+32 (0)11 392 006
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be