Multi-Elfzaden 25 kg

Artikel NR: 700-0725
Artikel NR Beko: 9060501

Receptuur

Multi 11 Zadenmix	1 kg 4 kg
Tarwebloem:	9 kg 6 kg
Water:	5,6 l 5,8 l
Gist:	200 gr 200 gr
Glutenpoeder SP:	100 gr 400 gr
Zout:	150 gr 150 gr

Eventueel 1-2% passieve vetstof toevoegen
Zaden indien gewenst 30' laten voorweken bij hogere doseringen.
ij 10% dosering mix 1% glutenmix SP
Bij 20% dosering mix 2% glutenmix SP
Bij 30% dosering mix 3% glutenmix SP
Bij 40% dosering mix 4% glutenmix SP
Indien men een donkerder brood wil 1 - 4 % mout toevoegen naar keuze.

Kneden

Spiraalkneder:	3 - 4’ eerste versnelling
	6 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Verwerking

Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40”
Opbollen of opmaken
Eindrijs 60 minuten.

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

Afbakken

220°C gedurende 35-40’
Stoom geven