



## Woud 25 -30 % Mix ZZ 20 kg

**Artikel NR:** 701-0129  
**Artikel NR Beko:** 8053034



## Receptuur

---

Woud-mix: 3 kg  
Bloem: 7 kg  
Water: 5,6 - 5,8 l  
Gist: 200 gr  
Zout: 150 -180 gr  
Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen

## 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  
Eindrijs 50 minuten.

## Afbakken

---

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