6 + 4 granen type D 100% ZZ 25 kg

Artikel NR: 700-3825D
Artikel NR Beko: 8052914

Receptuur

6+4 granenmix:	10 kg
Water:	5,4 – 5,6 l
Gist:	200 gr
Zout:	150-180 gr
Indien meer volume gewenst	
Broodverbeteraar toevoegen:	150-200 gr
Afhankelijk van de activiteit.	

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
Eindrijs 50 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35'
Stoom geven

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