Boeren Havermix Sterk 50 % ZZ 25 kg

Artikel NR: 700-7425
Artikel NR Beko: 9045900

Receptuur

Havermix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	5,6 - 5,8 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief):	200 gr
Zout:	150 – 180 gr

Kneden

Spiraalkneder:	6’ eerste versnelling 6-7' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Verwerking

Voorrijs van 30’ of direct afwegen en opbollen
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 35-40’’
Verwerken
Decoreren met havervlokken
Eindrijs 50 min.

Afbakken

220°C gedurende 35-40’
Licht 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