Vesuvius 30 % ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-1700
Artikel NR Beko: 9090461

Receptuur

Vesuvius:	3 kg
Tarwe bloem:	4 kg
Volkorenmeel:	3 kg
Water:	5,6 l
Gist:	200 – 220 gr
Zout:	150 -170 gr

Kneden

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

Verwerking

Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40”
Opbollen of opmaken
Decoreren met pompoenpitten, naar keuze.
Eindrijs ? 60 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35-40’.
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