Korn Spelt Wit ZZ 25 kg



Artikel NR: 701-0829
Artikel NR Beko: 8053003

Deze speltbloem is uitsluitend samengesteld van het spelt ras “Franken Korn”.

Receptuur

Korn Spelt Wit:	10 kg
Water:	5,8 – 6 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief):	200 - 300 gr
Zout:	150 – 180 gr

Deze mix geeft een normaal broodvolume, indien men extra volume wenst 1-2% glutenvrij witbroodpoeder toevoegen.

Kneden

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

Opgelet: deeg niet te lang kneden

Verwerking

Voorrijs van 30’
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 35-40”
Verwerken
Eindrijs 50 min.

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’
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