



Receptuur

Multi 11 Zadenmix	1 kg 4 kg
Tarwebloem:	9 kg 6 kg
Water:	5,6 l 5,8 l
Gist:	200 gr 200 gr
Glutenpoeder SP:	100 gr 400 gr
Zout:	150 gr 150 gr

Eventueel 1-2% passieve vetstof toevoegen

Zaden indien gewenst 30' laten voorweken bij hogere doseringen.

ij 10% dosering mix 1% glutenmix SP

Bij 20% dosering mix 2% glutenmix SP

Bij 30% dosering mix 3% glutenmix SP

Bij 40% dosering mix 4% glutenmix SP

Indien men een donkerder brood wil 1 - 4 % mout toevoegen naar keuze.

Kneden

Spiraalkneder:	3 - 4' eerste versnelling 6 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Verwerking

Afwegen, opbollen

Tussenrijs 30-40''

Opbollen of opmaken

Eindrijs 60 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35-40'

Stoom geven