



Kempisch Donker 25 % MZ 25 kg

Artikel NR: 701-1125
Artikel NR Beko: 8052960



Receptuur

Kempisch D.-mix:	2,5 kg
Volkorenmeel:	7,5 kg
Water:	5,8 l
Gist:	200 gr
Mix bevat zout 1,8% zout	

Kneden

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 8 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Verwerking

Voorrijs van 10'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40"
Opbollen of opmaken, decoreren
Eindrijs 50 minuten

Afbakken

230°C naar 220°C gedurende 35-40'
Stoom geven