



## Woud 50 % mix MZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-0125  
**Artikel NR Beko:** 8052771



## Receptuur

---

Woud-mix:	5 kg
Bloem:	5 kg
Water:	5,4-5,6 l
Gist:	200-300 gr
Mix bevat zout 1,8% zout	

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 6 - 8' 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