



## 6 + 4 granen type D 100% ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 700-3825D  
**Artikel NR Beko:** 8052914



### Receptuur

---

6+4 granenmix:	10 kg
Water:	5,4 – 5,6 l
Gist:	200 gr
Zout:	150-180 gr
Indien meer volume gewenst Broodverbeteraar toevoegen: Afhankelijk van de activiteit.	150-200 gr

### 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  
Eindrijs 50 minuten.

### Afbakken

---

220°C gedurende 35'  
Stoom geven