



## Boeren Havermix Sterk 50 % ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 700-7425  
**Artikel NR Beko:** 9045900



### Receptuur

---

Havermix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	5,6 - 5,8 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief):	200 gr
Zout:	150 - 180 gr

### Kneden

---

Spiraalkneder:	6' eerste versnelling 6-7' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

### Verwerking

---

Voorrijs van 30' of direct afwegen en opbollen  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 35-40"  
Verwerken  
Decoreren met havervlokken  
Eindrijs 50 min.

### Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Licht stoom geven