



## Receptuur

---

Cereform:	10 kg
Water:	5,8 l
Gist:	150 - 180 gr

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 6 - 7' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

## Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, oppunten  
Tussenrijs 30-40"  
Opmaken.  
Eindrijs 60-70 minuten.

## Afbakken

---

230°C naar 220°C gedurende 45'  
Stoom geven