



## Vesuvius 30 % ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-1700  
**Artikel NR Beko:** 9090461



## Receptuur

---

Vesuvius:	3 kg
Tarwe bloem:	4 kg
Volkorenmeel:	3 kg
Water:	5,6 l
Gist:	200 – 220 gr
Zout:	150 -170 gr

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 6 - 8' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

## Verwerking

---

Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken  
Decoreren met pompoenpitten, naar keuze.  
Eindrijs 60 minuten.

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'.  
Stoom geven