



## Vipani 50 % MZ 20 kg

**Artikel NR:** 700-7125  
**Artikel NR Beko:** 9025212



## Receptuur

---

Vipani-mix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	5,5 l
Gist:	200 gr
Mix bevat zout	

## Kneden

---

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

## Verwerking

---

Voorrijs van 10', of meteen afwegen  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken  
Eindrijs 60 minuten.

## Afbakken

---

230° naar 220°C gedurende 25 tot 35'.  
Baktijd is afhankelijk van het deeggewicht.  
Licht stoom geven  
Decoreren met fijn maisgries, bruin lijnzaad, gepeld sesamzaad (gelijke verhouding).