



## Korn Spelt Volkoren ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-0830  
**Artikel NR Beko:** 8052956



## Receptuur

---

Korn Spelt Volkoren:	10 kg
Water:	6,0 – 6,2 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief)	300 - 400 gr
Zout:	150 – 180 gr

Deze mix geeft een normaal broodvolume, indien men extra volume wenst 1-2% glutenvrij wit- of bruinbroodpoeder toevoegen.

## Kneden

---

Spiraalkneder	3 - 4' eerste versnelling 6 - 8 tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Opgelet voor niet te lang geknede degen.

## Verwerking

---

Voorrijs van 30'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 35-40"  
Verwerken  
Eindrijs 50 min.

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Licht stoom geven