



Receptuur

Speltnix: 10 kg
Water: 5,8 – 6,0 l
Gist: 200 – 220 gr

Mix bevat 1,5% zout

Voor kleinbrood 2% hardbroodpoeder toevoegen en gist met 200 gr verhogen.

Kneden

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

Verwerking

Voorrijs van 10'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-35"
Opbollen of opmaken (decoreren met speltvlokken)
Eindrijs 50 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35-40'
Stoom geven