



Receptuur

Sonate speltmix: 10 kg
Water: 5,6 – 5,8 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