



Spelt Volkoren BP 25 kg

Artikel NR: 701-0827
Artikel NR Beko: 8053005



Receptuur

Spelt Volkoren BP: 10 kg
Water: 6,4 – 6,6 l
Gist: 200 – 220 gr
Zout: 150- 160 gr
De mix geeft een normaal broodvolume. Indien men extra volume wenst,
eventueel een actief verbetermiddel toevoegen +1%.
Eventueel vetstof 2% op het bloemgewicht

Kneden

Spiraalkneder: 4' eerste versnelling
6-8' tweede versnelling
Deegtemperatuur: 26 - 27°C

Verwerking

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

Afbakken

220°C gedurende 35-40'
Stoom geven