



Speltnmix 100 % MZ 25 kg

Artikel NR: 701-0825
Artikel NR Beko: 8052938



Receptuur

Speltnmix: 10 kg
Water: 5,5 - 6,0 l
Gist: 200 - 220 gr
Mix bevat 1,5% zout
Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen.

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 speltnvlokken)
Eindrijs 50 minuten

Afbakken

220°C gedurende 35-40'
Stoom geven