



## Low Carb Speciaal 100 % ZZ 20 kg

**Artikel NR:** 701-1956  
**Artikel NR Beko:** 9109926



### Receptuur

---

Low Carb Speciaal: 10 kg  
Water: 8,0 l  
Gist: 300 gr  
Zout: 180 gr

Iets meer zout door de hogere wateropname.

### Kneden

---

Spiraalkneder: 6' eerste versnelling  
20' rust  
gist toevoegen  
1' eerste versnelling  
13-15' tweede versnelling  
Deegtemperatuur: 26°C

### Verwerking

---

Deegrust 20 min  
Afwegen 450 - 550 gr  
Opmaken met de hand en de zadenmix rollen (sesamzaad/ bruin lijnzaad/ zonnepitten)  
In kleine bakblikken of in cilindervorm leggen  
Eindrijfs van 50 min

### Afbakken

---

245°C naar 200°C gedurende 65 - 75'  
Stoom geven