



## Vezelkoren 25 % MZ 25 kg

**Artikel NR:** 300-2025  
**Artikel NR Beko:** 9029133



## Receptuur

---

Vezelkoren:	2,5 kg
Volkorenmeel:	7,5 kg
Water:	7,2-7,4 l
Gist:	200 gr

Deze mix bevat 1,5% zout

Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 8 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26-27°C

## Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 40'  
Opbollen of opmaken.  
Eindrijs 50 minuten.

## Afbakken

---

230°C naar 220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven