Multi-Elfzaden



Artikel NR: 700-0725
Artikel NR Beko: 9060501

Receptuur

Multi 11 Zadenmix	1 kg 4 kg
Tarwebloem:	9 kg 6 kg
Water:	5,6 l 5,8 l
Gist:	200 gr 200 gr
Glutenpoeder SP:	100 gr 400 gr
Zout:	150 gr 150 gr

Eventueel 1-2% passieve vetstof toevoegen
Zaden indien gewenst 30' laten voorweken bij hogere doseringen.
ij 10% dosering mix 1% glutenmix SP
Bij 20% dosering mix 2% glutenmix SP
Bij 30% dosering mix 3% glutenmix SP
Bij 40% dosering mix 4% glutenmix SP
Indien men een donkerder brood wil 1 - 4 % mout toevoegen naar keuze.

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 4’ eerste versnelling
	6 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Kneden

Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40’’
Opbollen of opmaken
Eindrijs 60 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35-40’

Bake Performance n.v.
Industrieweg-Zuid 1307-1420
3520 Zonhoven
Belgium

T: +3211392002
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be
BE0477.547.232

Stoom geven

Bake Performance n.v.
Industrieweg-Zuid 1307-1420
3520 Zonhoven
Belgium

T: +3211392002
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be
BE0477.547.232