



Multi-Elfzaden 25 kg

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'



Stoom geven