Kempisch Donker 25 % MZ



Artikel NR: 701-1125
Artikel NR Beko: 8052960

Receptuur

Kempisch D.-mix:	2,5 kg
Volkorenmeel:	7,5 kg
Water:	5,8 l
Gist:	200 gr

Mix bevat zout 1,8% zout

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 5’ eerste versnelling 8 -10’ tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Kneden

Voorrijs van 10’
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40’’
Opbollen of opmaken, decoreren
Eindrijs 50 minuten

Afbakken

230°C naar 220°C gedurende 35-40’
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