



Stromboli 30 % MZ 20 kg

Artikel NR: 701-0604
Artikel NR Beko: 9155121



Receptuur

Stromboli:	3 kg
Tarwe bloem:	3,5 kg
Volkorenmeel:	3,5 kg
Water:	5,6 l
Gist:	200 – 220 gr
Mix bevat 1,5% zout	
Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen	

Verwerking

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

Kneden

Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40''
Opbollen of opmaken
Decoreren met pompoenpitten, naar keuze.
Eindrijs 60 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 35-40'.
Stoom geven