



Woud Natuur 25-30 % ZZ

Artikel NR: 701-0135
Artikel NR Beko: 9092319



Receptuur

Woud-mix:	3 kg
Bloem:	7 kg
Water:	5,6 - 5,8 l
Gist:	200 gr
Zout:	150 -180 gr
Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen	

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 6 - 8' 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'.