



## 6 + 4 granen type D 100%

**ZZ 25 kg**

**Artikel NR:** 700-3825D

**Artikel NR Beko:** 8052914



### Receptuur

---

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| 6+4 granenmix:                 | 10 kg       |
| Water:                         | 5,4 - 5,6 l |
| Gist:                          | 200 gr      |
| Zout:                          | 150-180 gr  |
| Indien meer volume gewenst     |             |
| Broodverbeteraar toevoegen:    | 150-200 gr  |
| Afhankelijk van de activiteit. |             |

### Verwerking

---

|                  |                                                        |
|------------------|--------------------------------------------------------|
| Spiraalkneder:   | 3 - 5' eerste versnelling<br>6 - 8' tweede versnelling |
| Deegtemperatuur: | 25 - 26°C                                              |

### Kneden

---

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

### Afbakken

---

220°C gedurende 35'  
Stoom geven