



Vesuvius 30 % ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-1700
Artikel NR Beko: 9090461



Receptuur

Vesuvius:	3 kg
Tarwe bloem:	4 kg
Volkorenmeel:	3 kg
Water:	5,6 l
Gist:	200 - 220 gr
Zout:	150 -170 gr

Verwerking

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