Vipani 50 % MZ



Artikel NR: 700-7125
Artikel NR Beko: 9025212

Receptuur

Vipani-mix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	5,5 l
Gist:	200 gr
Mix bevat zout	

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 5’ eerste versnelling 6 - 8’ tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Kneden

Voorrijs van 10’, of meteen afwegen
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40’’
Opbollen of opmaken
Eindrijs 60 minuten.

Afbakken

230° naar 220°C gedurende 25 tot 35’.
Baktijd is afhankelijk van het deeggewicht.
Licht stoom geven
Decoreren met fijn maisgries, bruin lijnzaad, gepeld sesamzaad (gelijke verhouding).

Bake Performance n.v.
Industrieweg-Zuid 1307-1420
3520 Zonhoven
Belgium

T: +3211392002
info@bake-performance.be
www.bake-performance.be
BE0477.547.232