# Vitamix 25 % ZZ



**Artikel NR:** 700-7025
**Artikel NR Beko:** 9073100

## Receptuur

| | |
|---|---|
| Tarwebloem: | 7,5 kg |
| Vitamix 25% ZZ: | 2,5 kg |
| Water: | 5,6 – 5,8 l |
| Gist: | 200 – 220 gr |
| Zout: | 150 - 170 gr |

Eventueel 1-2 % licht actieve 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 met maisgries)
Eindrijs 50 minuten

## Afbakken

220°C gedurende 35-40’
Stoom geven

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

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