Maismix 25 % ZZ S



Artikel NR: 800-2416
Artikel NR Beko: 8052924

Receptuur

Tarwebloem:	7,5 kg of 8 kg
Maismix 25% ZZ	2,5 kg of 2 kg
Water:	5,6 – 5,8 l
Gist:	200 – 220 gr
Zout:	150 gr

Eventueel 1-2 % licht actieve vetstof toevoegen.
Voor kleinbrood 2% hardbroodpoeder toevoegen = 200 gr op 10 kg product

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.

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

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