Eifelbroodmix 50 % ZZ



Artikel NR: 701-1025
Artikel NR Beko: 8052949

Receptuur

Eifel-mix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	6,0 l
Gist:	200 gr
Zout:	160-180 gr

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 5’ eerste versnelling 4-6’ tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26 - 27°C

Kneden

Voorrijs 10’
Afwegen en opbollen.
Rijs van 20-30’
Opbollen of opmaken en met roggebloem bestrooien
Ondersteboven in de maandjes leggen
Eindrijs 45 minuten

Afbakken

230°C gedurende 35-40’ afhankelijk van het deeggewicht
Stoom geven, na de helft vd baktijd, stoom aflaten.

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

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