



Korn Spelt Wit ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-0829
Artikel NR Beko: 8053003



Deze speltbloem is uitsluitend samengesteld van het spelt ras “Franken Korn”.

Speltbloem is geschikt voor mensen die allergisch zijn voor tarwe.

Spelt bevat ook gluten eigen aan spelt.

Receptuur

Korn Spelt Wit:	10 kg
Water:	5,8 – 6 l
Gist:	200 gr
Vetstof (passief):	200 - 300 gr
Zout:	150 – 180 gr

Deze mix geeft een normaal broodvolume, indien men extra volume wenst 1-2% glutenvrij witbroodpoeder toevoegen.

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 4' eerste versnelling 3 - 4 tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Opgelet voor niet te lang geknede degen.

Kneden

Voorrijs van 30'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 35-40''
Verwerken
Eindrijs 50 min.

Afbakken

220°C gedurende 35-40'

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

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



Licht stoom geven