



Spelt Volkoren BP 25 kg

Artikel NR: 701-0827
Artikel NR Beko: 8053005



Receptuur

Spelt Volkoren BP:	10 kg
Water:	6,4 - 6,6 l
Gist:	200 - 220 gr
Zout:	150- 160 gr

De mix geeft een normaal broodvolume. Indien men extra volume wenst, eventueel een actief verbetermiddel toevoegen +1%.
Eventueel vetstof 2% op het bloemgewicht

Verwerking

Spiraalkneder:	4' eerste versnelling 6-8' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26 - 27°C

Kneden

Voorrijs van 10 of met langere voorrijs 30'
Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-35''
Opbollen of opmaken (decoreren met speltvlokken)
Eindrijs 50 minuten

Afbakken

220°C gedurende 35-40'
Stoom geven