Speltmix Honing 100 % MZ



Artikel NR: 701-0834
Artikel NR Beko: 9060481

Receptuur

Speltmix honing:	10 kg
Water:	5,4 – 5,5 l
Gist:	200 – 220 gr

Mix bevat 1,5% zout
Voor klein hardbrood 3% krokant brood poeder toevoegen

Verwerking

Spiraalkneder:	3 - 5’ eerste versnelling
	3 - 4’’ tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

Niet langer kneden dan 4 minuten!!!

Kneden

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

Afbakken

Broden 240°C naar 220 °C gedurende 35-40’.
Stoom geven
Hard kleinbrood 240°C naar 220°C gedurende 16-18'.
Licht stomen

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

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