



Speltnix Honing 100 % MZ

25 kg

Artikel NR: 701-0834
Artikel NR Beko: 9060481



Receptuur

Speltnix 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