



# Speltnix Taurius 100 % ZZ

## 25 kg

**Artikel NR:** 701-0837  
**Artikel NR Beko:** 9084061



## Receptuur

---

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Spelt Taurius:                           | 10 kg        |
| Water:                                   | 5,4 - 5,6 l  |
| Gist:                                    | 200 - 220 gr |
| Zout:                                    | 150 gr       |
| Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen. |              |

## Verwerking

---

|                  |                                                        |
|------------------|--------------------------------------------------------|
| Spiraalkneder:   | 3 - 5' eerste versnelling<br>6 - 8' tweede versnelling |
| Deegtemperatuur: | 25 - 26°C                                              |

## Kneden

---

Voorrij van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrij 30-35''  
Opbollen of opmaken (decoreren met speltvlokket)  
Eindrij 50 minuten

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven