



## Kempisch Donker 25 % MZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-1125  
**Artikel NR Beko:** 8052960



### Receptuur

---

Kempisch D.-mix:	2,5 kg
Volkorenmeel:	7,5 kg
Water:	5,8 l
Gist:	200 gr
Mix bevat zout 1,8% zout	

### Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 8 - 10' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	25 - 26°C

### Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken, decoreren  
Eindrijs 50 minuten

### Afbakken

---

230°C naar 220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven