



Pompadoer 100 % ZZ 25 kg

Artikel NR: 701-1929
Artikel NR Beko: 9088125



Receptuur

Pompadoer:	10 kg
Water:	5,6 - 5,8 l
Gist:	220 - 230 gr
Zout:	150 gr

Kneden

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

Verwerking

Afwegen, opbollen
Tussenrijs 30-40"
Opbollen of opmaken
Eindrijs 60 minuten.

Afbakken

220°C gedurende 40-45'.
Stoom geven