



Quinoamix 50 % MZ 20 kg

Artikel NR: 700-7527
Artikel NR Beko: 9045897



Receptuur

Quinoamix 50% MZ:	5 kg
Bloem:	5 kg
Water:	5,4-5,6 l
	200 gr
Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen	
Mix bevat 1,5% zout	

Kneden

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

Verwerking

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

Afbakken

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