



## Vitaly 50 % MZ 20 kg

**Artikel NR:** 701-1226  
**Artikel NR Beko:** 9062911



## Receptuur

---

Vitaly-mix:	5 kg
Bloem:	5 kg
Water:	5,5 - 5,6 l
Gist:	200 gr
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, eventueel insnijden  
Decoratie  
Eindrijs 50 minuten.

## Afbakken

---

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