



## Eifelbroodmix 50 % ZZ 25 kg

**Artikel NR:** 701-1025  
**Artikel NR Beko:** 8052949



## Receptuur

---

Eifel-mix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	6,0 l
Gist:	200 gr
Zout:	160-180 gr

## Kneden

---

Spiraalkneder:	3 - 5' eerste versnelling 4-6' tweede versnelling
Deegtemperatuur:	26 - 27°C

## Verwerking

---

Voorrijs 10'  
Afwegen en opbollen.  
Rijs van 20-30'  
Opbollen of opmaken en met roggebloem bestrooien  
Ondersteboven in de maandjes leggen  
Eindrijs 45 minuten

## Afbakken

---

230°C gedurende 35-40' afhankelijk van het deeggewicht  
Stoom geven, na de helft vd baktijd, stoom aflaten.