



## Receptuur

---

Fitty-mix:	5 kg
Tarwebloem:	5 kg
Water:	5,5 l
Gist:	200 gr
Mix bevat 1,8% zout	Eventueel 2% passieve vetstof toevoegen.

## Kneden

---

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

## Verwerking

---

Voorrijs van 10', of meteen afwegen  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-40"  
Opbollen of opmaken  
Eindrijs 60 minuten

## Afbakken

---

230° naar 220°C gedurende 25 tot 35'  
Baktijd is afhankelijk van het deeggewicht.  
Licht stoom geven  
Decoreren met fijn maisgries, bruin lijnzaad, gepeld sesamzaad