



## Receptuur

---

Speltnix: 10 kg  
Water: 5,8 – 6,0 l  
Gist: 200 – 220 gr  
Mix bevat 1,5% zout  
Voor kleinbrood 2% hardbroodpoeder toevoegen en gist met 200 gr verhogen.

## Kneden

---

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

## Verwerking

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 30-35"  
Opbollen of opmaken (decoreren met speltvlokken)  
Eindrijs 50 minuten.

## Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven