



## Spelt Volkoren BP 25 kg

**Artikel NR:** 701-0827  
**Artikel NR Beko:** 8053005



### Receptuur

---

Spelt Volkoren BP: 10 kg  
Water: 6,4 – 6,6 l  
Gist: 200 – 220 gr  
Zout: 150- 160 gr  
De mix geeft een normaal broodvolume. Indien men extra volume wenst,  
eventueel een actief verbetermiddel toevoegen +1%.  
Eventueel vetstof 2% op het bloemgewicht

### Kneden

---

Spiraalkneder: 4' eerste versnelling  
6-8' tweede versnelling  
Deegtemperatuur: 26 - 27°C

### Verwerking

---

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

### Afbakken

---

220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven