



Low Carb Speciaal 100 % ZZ 20 kg

Artikel NR: 701-1956
Artikel NR Beko: 9109926



Receptuur

Low Carb Speciaal: 10 kg
Water: 8,0 l
Gist: 300 gr
Zout: 180 gr

Iets meer zout door de hogere wateropname.

Kneden

Spiraalkneder: 6' eerste versnelling
20' rust
gist toevoegen
1' eerste versnelling
13-15' tweede versnelling
Deegtemperatuur: 26°C

Verwerking

Deegrust 20 min
Afwegen 450 - 550 gr
Opmaken met de hand en de zadenmix rollen (sesamzaad/ bruin lijnzaad/ zonnepitten)
In kleine bakblikken of in cilindervorm leggen
Eindrijfs van 50 min

Afbakken

245°C naar 200°C gedurende 65 - 75'
Stoom geven