

SPELTA D'OR

SPELTA D'OR MERKBROOD	25.000 g
water	16.000 g
gist	600 g
totaal	41.600 g

verwerking:

Kneadtijd (spiraal): 5 min. 1ste versnelling, 5 à 8 min.
in 2de versnelling versnelling

Deegtemperatuur: 25°C

Deegrust: 20 min.

Gewicht deegstukken: 660 g

Rijstijd: 35 à 45 min.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: 40 min.



Uit het goede het beste bakken!



info@komplet.com
www.komplet.com