GROOTMOEDER Receptuur

Grootmoeder 100% 1.000 g

Water (\*) 61% 610 g

Gist 2,5% 25 g

Zout: volgens wettelijke voorschriften.

(\*) Indicatief – Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.

Werkwijze

Kneden

Type spiraal 10 min traag

Type armkneder 25 min traag

Deegtemperatuur 24-25 °C

Rijsschema

Voorrijs 45-60 min

Afwegen en opbollen

Bolrijs 15 min

Opbollen of lang maken

Narijs 60 min

Bakken 50 min/200 à 210 °C (weinig of geen stoom)

Dit product is een natuurproduct waarvan sommige technologische karakteristieken per oogst kunnen verschillen.