

SPELTVOLKORENMEEL



Speltvolkorenmeel is een 100% grof gemalen volkorenspeeltmeel.



SPELTVOLKORENMEEL

RECEPTUUR

Speltvolkorenmeel	100%
Water	ca. 68%
Gist	2,5-3%
Zout	1,7%
Forti Glutea	10%

WERKWIJZE

Kneden	Type spiraal: 7 min. traag, afkneden tot soepel deeg Type armkneder: 5 min. traag, 15-20 min. snel
Voorrijs	30 min.
Bol-puntrijs	20 min.
Decoreren	Bloem en/of stoom
Narijs	60-70 min.
Bakken	40-50 min./235 °C met dalende temperatuur



KENMERKEN

- Hoge voedingswaarde
- Bevat meer mineralen en vitamines dan andere granen



TOEPASSING

- Rustiek en aromatisch speltbrood