



BVB SPELT KOEK KOMPLEET

OVERZICHT

Beste van Bakels. Voor de specialist samengesteld. Hiermee maak je makkelijk zeer smakelijke Harde Weners, sloffen of andere zetdegen. Geschikt voor diverse applicatierecepten. Op basis van spelt en honing.

INGREDIËNTEN

Speltbloem [tarwe], Volkokorenspeeltmeel [tarwe], Suiker, Speltvlokken (tarwe), Pompoenpitten, Gecarameliseerde suiker, Zonnebloempitten, Dextrose, Honingpoeder, Rijsmiddelen (E500, E450), Zout, Aroma, Natuurlijk boteraroma

VERPAKKING

Code	Grootte	Soort	Palletisatie
339850	15 KG	Zak	40

METHODE

Groep 1	
Ingrediënt	KG
Spelt Banketmix	0.400
Boter	0.125
Ei	0.020
Totaal gewicht: 0.545	

DESCRIPTION

Meng alle ingrediënten met een deeghaak tot een deeg. Rol het deeg uit tot een pil van 5 cm doorsnede. Snijd met een mes plakken van 2 cm. Baktemperatuur: 170°C-150°C, Baktijd: ca.20 min.



OPSLAG

Koel en droog bewaren



HOUDBAARHEID

270 dagen



SOORT

Poeder



ALLERGENEN

Tarwe, Spelt



CATEGORIE

Koek, Beste van Bakels



EINDPRODUCT

Spelt