



ZONNEBOLLETJES

met KULMBACHER en EXCELLENT ZACHT

Tarwebloem		7.500 g.
KULMBACHER		2.500 g.
EXCELLENT ZACHT		1.500 g.
Zout		150 g.
Gist		600 g.
Water	±	5.400 g.

Werkwijze:

- Kneettijd: 6 min. langzaam.
5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.650 g. voor 30 stuks.
- Bolrijs: 15 min.
- Verdelen en opbollen.
- Decoreren: zonnebloempitten.
- Narijs: ± 100 min.
- Bakken: 250°C.
- Baktijd: ± 9 min.

BROODSPECIALITEITEN

IREKS
p/a Dupon Nederland BV
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl



IREKS