

INSPIRERENDE RECEPTEN



INGREDIËNTEN

EPI D'OR F	
Epi d'Or F	100 %
Water	50-55 %
Vloeibare of vaste desem	30 %
Gist	1 %
Zout	2 %

KNEDING

5 min. 1e vit. / 5 min. 2e vit.

DEEGVERWERKING

60 min. voorrijs

Deegstukken afwegen (350 g)

Lichtjes lang maken

30 min. tussenrijs

Lang maken en op tapijt of in netjes leggen

60 min. narijs (30°C / 80% R.V.)

juist voor inovenen 5 schuine insnijdingen geven

BAKKEN

Vloeroven: 240°C

Stomen bij inovenen

Ca. 25 min. baktijd - stoomkleppen open na 10 min