

TEMPERATUURLIJST VOOR DE BAKKERIJ

Bakkerij-temperatuur

		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
Temperatuur van de bloem	10	43	42	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27		
	11	42	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26		
	12	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25		
	13	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24		
	14	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23		
	15	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22		
	16	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21		
	17	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20		
	18	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19		
	19	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18		
20	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17			
21	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16			
22	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15			
23	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14			
24	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13			
25	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12			
																				Temperatuur van het vocht

Gebruiksaanwijzing. — Bakkerij-, bloem- en vochttemperatuur moeten samen 72 graden Celsius uitmaken. — Voorbeeld: wanneer de temperatuur van het meel 15 gr. C. is, die der bakkerij 28 gr. C., dan moet het te gebruiken vocht tot 29 gr. Celsius gewarmd worden. Trek daarom een waterpaslijn van het temperatuurnummer der bloem naar rechts en een loodrechte lijn van het temperatuurnummer der werkplaats naar beneden. Daar waar de lijnen zich ontmoeten, wordt de temperatuur van het vocht aangegeven. De vet gedrukte cijfers geven u het voorbeeld.

BAKKERS, verhoogt uw vakkennis bij middel van goede vakboeken.
Alle inlichtingen hierover verschaft u gaarne

'Gust CONVENT, banketbakker, Nieuwstr., 19 Willebroek

Tel. 42
Postrekening 281097

Hang dit in de Bakkerij,
niet in een openbare plaats.