

Gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van **boter**. Zeer rijk van samenstelling (25% boter, 50% ei berekend op de bloem). Heel eenvoudig in gebruik. Briobeurre, een ideaal vertrekpunt voor uw heerlijkste bereidingen.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Star
Star Briobeurre	1000 g
Water	500-550 g
Gist	50-60 g

- * de gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid. Bij invriezen in deegvorm de gistdosering verhogen tot 75 g; de gist pas enkele minuten voor het einde van de kneding toevoegen.
- * de waterdosering aanpassen volgens het gewenste eindproduct. De maximale watertoevoeging geldt voor de bereiding van brioches.

Werkwijze

Kneden	Briobeurre
Type klopper-mengelaar	1 min. traag, 9-12 min. snel

- * de maximale kneedduur geldt voor de bereiding van briochedegen.

Deegtemperatuur	: 25-26 °C
Voorrijs	: 20-30 min.
Verdelen, opbollen	
Deegrust	: 10-15 min.
Opmaken	
Narijs	: 60-75 min.
Bakken	: afstrijken met ei en afbakken in een matig warme oven bij ± 200 °C