

Star Platina is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen, suikerrijke luxedegen op basis van boter en suiker. De mengeling bevat geen ei. Op bloem gerekend werd ca 14% suiker toegevoegd. **Star Platina** is ideaal voor de bereiding van rozijnenbrood, sandwiches, Zwitserse koeken, suikerbrood, ... De producten hebben een mooie gele kruimkleur en een heerlijk aroma en smaak. **Star Platina** garandeert een zeer lange vershouding en malsheid. Het kruim van de producten is mooi geel.



Star Silver is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van plantaardige vetstoffen en suiker. De mengeling bevat geen ei, en zorgt voor een goede vershouding. **Star Silver** is ideaal voor de bereiding van rozijnenbrood, sandwiches, Zwitserse koeken, suikerbrood, ...

Recept

Deegsamstelling	Per kg Star
Star Platina of Star Silver	1000 g
Water**	500 à 540 g
Gist*	50-65 g

* de gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid

* voor rozijnenbrood met 50-75% rozijnen (op bloemgewicht) ; 75 à 100 g gist gebruiken

** waterdosering aanpassen volgens het gewenste eindproduct

Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	2 min. traag, 6-9 min. snel

Deegtemperatuur : 25-26° C
 Voorrijs : 15-30 min.
 Verdelen, opbollen
 Deegrust : 10 à 15 min.
 Opmaken
 Narijs : 90 à 75 min.

Bakken : afstrijken met ei en afbakken
 - Voor sandwiches :
 ca 8 min bij 245° C
 - Voor Zwitserse koeken :
 ca 12 min bij 230° C
 - Voor brioche's :
 ca 20 min bij 210° C
 - Voor rozijnenbrood/suikerbrood :
 ca 25 min bij 190° C