

Gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen deeg. Ideaal voor zacht kleinbrood, toastbrood, melkbrood en baguette viennoise, de “zoete” variant van Frans stokbrood.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Star
Star Vienna	1000 g
Water	580-600 g
Gist	50-70 g

* de gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid

* de waterdosering aanpassen volgens het gewenste eindproduct

Werkwijze

Kneden	Vienna
Type spiraal, klopper-mengelaar	1 min. traag, 7-8 min. snel

Deegtemperatuur : 25-26 °C

Voorrijs : 15-20 min.

Verdelen, opbollen

Deegrust : 10-15 min.

Narijs : 60-75 min.

Bakken : afstrijken met ei en afbakken

- klein brood ± 8 min. /240 °C

- baguette viennoise ± 20 min. /220 °C