

Star Briofine is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter. Op basis van bloem gerekend bevat deze mengeling 16 % boter en 15 % ei.

Star Briofine is de ideale basis voor de bereiding van bv. rozijnenbrood, sandwichten, Zwitserse koeken, suikertaart, ...



Recept

Deegsamstelling	Per kg Star
Star Briofine	1000 g
Water	520-560 g
Gist	60-75 g

* De gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid.

* Voor rozijnenbrood met 50-75 % rozijnen (berekend op het bloemgewicht) 75-100 g gist gebruiken.

* De waterdosering aanpassen volgens het gewenste eindproduct. De maximale waterdosering geldt voor de bereiding van brioches.

Werkwijze

Kneden	Briofine
Type klopper-mengelaar	1 min. traag, 7-9 min. snel

De maximale kneedduur geldt voor de bereiding van briochedegen.

Deegtemperatuur	: 25-26 °C
Voorrijs	: 15-30 min.
Verdelen, opbollen	
Deegrust	: 10-15 min.
Opmaken	
Narijs	: 60-75 min.
Bakken	: afstrijken met ei en afbakken :
	- sandwichten ± 8 min./240 °C
	- Zwitserse koffiekoeken ± 12 min./230 °C
	- brioches ± 20 min./210 °C
	- rozijnenbrood ± 35 min./190 °C