

Star Briovit is een kant en klaar product, speciaal ontworpen voor de bereiding van gerezen luxedegen, rijk aan vetstoffen en eieren. Het is dan ook aanbevolen voor de fabricatie van een uitgebreid assortiment bakwaren als brioches, rozijnenbrood, suikerbrood, zachte sandwiches, kadetjes, koffiebroodjes, berlijnse bollen, enz.

Star Briovit bevat geen vetstoffen, noch eiprodukten, waardoor de gebruiker zijn eigen kwaliteit vetstof kan gebruiken.



Recept

Deegsamstelling	Sandwiches	Rozijnenbr.	Brioches
Star Briovit	1000 g	1000 g	1000 g
Water	450-500 g	± 400 g	± 100 g
Gist	60-75 g	75-100 g	± 60 g
Eieren	facult.	facult.	400 g
Neutrale vetstof	50-150 g	100 g	250 g
Rozijnen	-	500-750 g	-

Werkwijze

	Sandwiches	Rozijnenbr.	Brioches
Kneding spiraal	2 min. traag, 7 min. snel		-
Kneding klopper-meng.	2 min. traag, 7 min. snel		1 min. traag, 10-12 min. snel
Deegtemperatuur	± 25 °C	± 25 °C	± 25 °C
Voorrijs	10-20 min.	15-20 min.	20-30 min.
Verdelen, opbollen	x	x	x
Bolrijs	± 15 min.	15-20 min.	10-15 min.
Opmaken	x	x	x
Narijs	± 60 min.	± 60 min.	± 60 min.
Bakken	8-10 min. 250 °C	35-40 min. 190 °C	7-20 min. 200-220 °C