

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 gisdosering 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