

# STAR BRIOFINE



Star Briofine is een gebruiksklare gerezen luxe deegmix op basis van eieren en boter.



# STAR BRIOFINE

## RECEPTUUR

<b>Star Briofine</b>	100%
<b>Water (koud)</b>	46-48%
<b>Gist</b>	5-6%

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

**Tip:** de gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid

## WERKWIJZE

<b>Kneden</b>	Type spiraal 5 min. traag, afkneden tot een soepel deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	24-25 °C
<b>Voorrijs</b>	0-10 min.
<b>Bol-puntrijs</b>	10-15 min.
<b>Narijs</b>	70-80 min.
<b>Afwerken / insnijden</b>	Afstrijken met ei en afbakken
<b>Bakken</b>	Sandwiches: ± 8 min./240 °C Brioche (250 g): ± 20 min./190 °C Zwitserse koffiekoeken: ± 12 min./225 °C Rozijnenbrood/suikerbrood (600 g) ± 35 min./190 °C



### KENMERKEN

- Op basis van bloem gerekend bevat deze mengeling 16% boter en 15% ei
- Rijk van samenstelling
- Kant-en-klare gebruiksmengeling



### TOEPASSING

- Rozijnenbrood
- Suikerbrood
- Sandwiches
- Zwitserse koeken
- Luikse & Brusselse wafels
- Hamburgerbroodjes