



LUXEDEEGMIXEN

Gerezen luxedeegmix

Star Briofine

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. Het is de ideale basis voor de bereiding van rozijnenbrood, sandwiches, Zwitserse koeken, suikertaart en Luikse & Brusselse wafels.

Recept

Deegsamenstelling

Star Briofine	1.000 g
Water (koud)*	± 480 g
Gist**	50-70 g

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

** De gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid

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

Werkwijze

Kneden

Type spiraal 2 min traag, 6-8 min snel

Deegtemperatuur 25-26 °C

Rijsschema

Voorrijs 0-10 min

Verdelen, opbollen

Bolrijs 10-15 min

Opmaken

Narijs 70-80 min

Bakken Afstrijken met ei en afbakken

Sandwiches ± 8 min / 240 °C **Brioches van 250 g** ± 20 min / 190 °C

Zwitserse koffiekoeken ± 12 min / 225 °C **Rozijnenbrood/suikerbrood van 600 g** ± 35 min / 190 °C

