

Het
Seizoen





Omschrijving

Bloem

Ingrediënten: Tarwebloem, Zonnebloempitten, Bruin lijnzaad, Ongepeld sesamzaad, Maanzaad, Chiazaad, Soja grits, Gluten, Moutbloem, Emulgatoren: E471 - E472e - E481, Enzymen (hemicellulase, alpha-amylase), Antioxidant: Ascorbinezuur E300

Structuur: Poeder met zaden en pitten

Brood

Kruim: Regelmatige vrij open structuur

Kleur: Witte kruimkleur, rijkelijk gevuld met pitten en zaden

Geur: Aangename geur door de hoeveelheid pitten en zaden

Verpakking

Zak 25 kg of bulk



Recept

Brood Solestar

Grondstoffen

Solestar	1 kg
Water*	0,54 l
Gist	25 g
Zout	17 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	3'
	2° versnelling	5'
Deegtemperatuur	26 °C - 27 °C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	720 g
Opbollen	
2° rust	15'
Opbollen en op tapijten leggen	
Narijs	± 50'
Insnijden voor inovenen	

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd met stoom	± 35'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Pistolets Solestar

Grondstoffen

Solestar	5 kg
Water*	± 2,7 l
Gist	250 g
Zout	85 g
Pistoletverbeteraar	150 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	6'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	25 °C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	15'
Afwegen	1,8 kg/30 stuks
Opbollen	
2° rust	15'
Verdelen en op bakplaten of inschietaapjten plaatsen	
Narijs	± 50'

Bakproces

Baktemperatuur	220 °C
Baktijd met stoom	± 18'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

Recept

Stokbrood Solestar

Grondstoffen

Solestar	5 kg
Water*	± 2,7 l
Gist	125 g
Zout	85 g

Kneding

Spiraal	1° versnelling	4'
	2° versnelling	5'
Trage kneder	1° versnelling	6'
	2° versnelling	8'
Deegtemperatuur	24 °C - 25 °C	

Rust- en rijstijden

Voorrijs	20'
Afwegen	350 g
Halflang steken	
2° rust	20'
Langsteken en in stokbroodnetjes (voor rotatief) of tussen deegdoek laten rijzen	
Narijs	± 50'

Rotatief: stokbroden insnijden en inovenen
Vloeroven: stokbroden die gerezen zijn tussen deegdoek op inschietaapjten leggen en insnijden voor inovenen

Bakproces

Baktemperatuur	230 °C
Baktijd met stoom	± 23'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.