

specials

Solestar



De Nutri-Score wordt berekend op basis van de gebruikte voedingsstoffen in een product. Daarom is het noodzakelijk - als je voor dit brood Nutri-Score A wil claimen - om het recept nauwgezet te volgen, zonder extra toevoegingen.

Voedingswaarde van de bloem (per 100 g):*

Energetische waarden	312 kcal/1305 kJ
Koolhydraten	33,2 g
Vetten	12,4 g
Eiwit (Nx6,25)	14,1 g
Voedingsvezels	8,4 g

* Cijfers zijn afhankelijk van de nieuwe oogst.

Omschrijving

Bloem

Ingrediënten:	Tarwebloem , Zonnebloempitten, Bruin lijnzaad, Ongepelde sesamzaad , Gierst, Chiazaad, Soja grits, Tarwegluten , Moutbloem , Emulgatoren E471, E472e en E481, Antioxydant: Ascorbinezuur E300, Enzymen: Amylase (tarwe) en Hemicellulase (tarwe)
Structuur:	Poeder met zaden en pitten
Allergenen:	Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout) Soja en Sesamzaad

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'
Insniijden 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 inschiëttapijten 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 inschiëttapijten leggen en insnijden voor inovenen

Bakproces

Baktemperatuur	230 °C
Baktijd met stoom	± 23'

* Watertoevoeging is afhankelijk van de nieuwe oogst.

