

STAR'BAKE
SERVING EXCELLENCE

MEERGRANEN VOLKOREN

Vol smaak, vol ambacht

EENVOUDIG EN GEWOON LEKKER

Als ambachtelijk bakker bent u steeds bezig met de kwaliteit van uw eindproducten en om deze producten eenvoudig en efficiënt te produceren en te verkopen.

Met het **Starbake** assortiment van Algist Bruggeman komen deze twee basis eisen bij elkaar in één nieuw gamma.

De **Starbake** producten zijn samengesteld om op eenvoudige wijze grotere, efficiënte degen te maken om die vervolgens naar verkoopbehoefte af te bakken en verkopen.

Starbake kenmerkt zich door de volle smaak van de desems, eenvoudige verwerking en een lange vershouding en krokantheid. **Starbake** producten bevatten geen zout. Het zoutgehalte is dus zelf te bepalen aan de hand van de lokale wetgeving en je eigen voorkeur.



IN DE PRAKTIJK

Toepassingsmogelijkheden

Starbake Meergranen Volkoren is een premix voor al uw meergranen en volkoren broodsoorten, groot en klein. Dit zowel voor rechtstreekse als tweefasen verwerking en voor remijs of diepvriestoeepassingen.

UW VOORDELEN

- Geschikt voor 100% volkorenbrood
- Inzetbaar voor diverse meergranen broodsoorten
- Geeft een mooi volume
- Uitermate geschikt voor 2 fasen
- Bewaar je eigen signatuur
- Eenvoudige receptuur



MIXEN EN PREMIXEN

IN DE PRAKTIJK

Hoe gebruiken?

20% **Starbake Meergranen Volkoren** kan gecombineerd worden met 80% volkorenmeel.

Hoe bewaren?

Starbake Meergranen Volkoren behoudt al zijn eigenschappen op een koele en droge plaats (maximale temperatuur 25 °C).

Beschikbare verpakkingen

Kraftzak van 20 kg netto met binnenzak uit vochtbestendig polyethyleen.



INGREDIËNTEN

Tarwegluten, sesamzaad, gierstzaad, havervlokken, sojagrits, roggegrits, tarwedeseem, geroosterd gerstemout, gistextract, enzymen, meelverbeteraar E 300 (ascorbinezuur)

BASISRECEPT

Recept	kg	Proces	Voorbakken	Afbakken
Meergranen Volkoren	2.000	Mengen + kneden	Voorverwarmen	Afbakken
Volkorenmeel	8.000	Deegtemperatuur	Stoom	Voor volledig gebakken brood, voeg deze
Water	6.000-6.500	Afwegen	Bakken	stap toe aan het bakproces:
Zout	150	Bolrijs	Bakken	met open sleutel
Gist	250	Opmaken	Afkoelen	
		Narijs	Verpakken en bewaren	



ALGIST BRUGGEMAN. JOUW EXPERT IN BROOD.

Want soms heb je een expert als partner broodnodig

- Met het complete gistgamma van **Algist Bruggeman** ontdek je meteen waarom we de referentie zijn in gist: vers; vloeibaar of in vaste vorm, instant, onze gist maakt het keer op keer waar.
- Met **Croustilis** en **Pulso** haal je 2 merken in huis die je een volledig assortiment bieden voor broodverbetering.
- Met **Livendo Desems** varieer je met smaak en aroma, maar steeds met hoogstaande kwaliteit.
- Met onze **Starbake (pre)mixen** maken we het je makkelijker dan ooit: de snelste weg naar optimale bakresultaten.

