



Version: 27.05.25

Solestar

specials

Het Solestar-bloem is een gezond en evenwichtig bloem, van nature rijk aan vezels en laag in vet. Het is ook een interessante bron van eiwitten, ideaal voor voedzame en lichte bereidingen. Veelzijdig en eenvoudig in gebruik, het maakt het mogelijk om zowel smakelijke als gezonde broden en gebak te creëren.

MEEL	VOEDINGSWAARDE (PER 100 G)
Ingrediënten: Tarwebloem, Zonnebloempitten, Bruine lijnzaad, Sesamzaad, Gierstzaad, Chiazaden, Sojagrits, Tarwegluten, Gemoute tarwebloem, Emulgatoren E471, E472e, E481, Antioxidant: Ascorbinezuur E300, Enzymen: Amylase (tarwe), Hemicellulase (tarwe)	Energie kcal: 312
	Energie kJ: 1305
	Koolhydraten: 33.2g
	Vetten: 12,4g
	Eiwitten (Nx6,25): 14.1g
Structuur: Poeder met zaden	Voedingsvezels: 8,4g
Allergenen: Glutenbevattende granen (Tarwe, Mout) Soja en Sesam	

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.

BROOD

Geur: Aangenaam dankzij de zaden
Kleur: Wit, verrijkt met zaden
Kruim: Een gelijkmatig en licht kruim



VERPAKKING

25 kg

RECEPT

Belangrijkste ingrediënten		Belangrijkste ingrediënten		Belangrijkste ingrediënten	
SOLESTAR	1kg	SOLESTAR	5kg	SOLESTAR	5kg
Water*	0.54l	Water*	±2.7l	Water*	±2.7l
Gist	25g	Gist	250g	Gist	125g
Zout	17g	Zout	85g	Zout	85g
		Verbeteringsmiddel voor broodjes	150g		
Kneden		Kneden		Kneden	
Spiraal:	1e snelheid 3'	Spiraal:	1e snelheid 4'	Spiraal:	1e snelheid 4'
	2e snelheid 5'		2e snelheid 5'		2e snelheid 5'
Deegtemperatuur	26 °C - 27 °C	Diosna:	1e snelheid 6'	Diosna:	1e snelheid 6'
			2e snelheid 8'		2e snelheid 8'
		Deegtemperatuur	25°C	Deegtemperatuur	24°C - 25°C
Rust- en rijstijd		Rust- en rijstijd		Rust- en rijstijd	
Eerste rijs	20'	Eerste rijs	15'	Eerste rijs	20'
Wegen	720g	Wegen	1.8kg/30 pcs	Wegen	350g
Opbollen		Opbollen		Uitrollen	
2e rust	15'	2e rust	15'	2e rust	20'
Opbollen en op de bakband leggen		Portioneren en op een		Uitrollen en laten rusten in	
Opbollen (laatste rijs)	±50'	bakplaat of op een met bloem		baknetten of tussen bakdoeken	
Insnijden voor het bakken		bestoven bakband leggen		Opbollen (laatste rijs)	±50'
		Opbollen (laatste rijs)	±50'		
Bakken		Bakken		Bakken	
Baktemperatuur:	220 °C	Baktemperatuur:	220 °C	Rotary oven: insnijden en in de oven	
Baktijd	± 35'	Baktijd	± 18'	schuiven	
				Bakoven met bodem: de gerezen	
				baguettes tussen bakdoeken op	
				bakbanden leggen en insnijden vóór	
				het bakken	
				Bakken	
				Baktemperatuur:	230 °C
				Baktijd	± 23'

* De hoeveelheid water hangt af van de nieuwe oogst.