

BRIOCHE KONZEPT

„KLASSISCH“



GRUNDREZEPTUR

Zutaten

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Soff'r Hefeteig GU 5%	500 g
Sapore Carmen 50	800 g
Salz	180 g
Hefe	700 g
Zucker	1.400 g
Vollei	2.500 g
Vollmilchpulver	300 g
Butter	3.000 g
Wasser, ca.	2.300 g
Grundrezeptur Gesamt	21.680 g
Stückgewicht	480 g
Stückzahl	45 Stück

HERSTELLUNGSPARAMETER

Grundrezeptur

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	10 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	8 Minuten
Knetzeit langsame Geschwindigkeit*:	3 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	25 min
Teigeinwaage:	65 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	75 %
Gärzeit:	60 Minuten
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	30 Minuten

Herstellung

- 2. langsame Knetzeit, die Butter unterlaufen lassen*.
- Nach der Teiruhe den Teig betriebsüblich rund aufarbeiten.
- Jeweils 8 Teigstücke in die Stutenform einlegen.
- Vor oder nach dem Backen mit **Suset Glace EP** absprühen.
- Zug offen.