

# BRIOCHE ZOPF

## PLANT BASED



### GRUNDREZEPTUR

#### Zutaten

Weizenmehl Type 550	10.000 g
Mimetic 20NN Rspo	1.000 g
Sapore Carmen 50	750 g
Hefeteig GU 5%	500 g
K20 Grains	1.500 g
Salz	200 g
Hefe	700 g
Zucker	1.500 g
Kurkuma gemahlen (optimal)	3 g
Wasser, ca.	4.200 g
<b>Grundrezeptur Gesamt</b>	<b>20.353 g</b>
Stückgewicht	480 g
Stückzahl	42 Stück

### HERSTELLUNGSPARAMETER

#### Grundrezeptur

Knetzeit langsame Geschwindigkeit:	6 Minuten
Knetzeit schnelle Geschwindigkeit:	7 Minuten
Knetzeit langsame Geschwindigkeit*:	1 Minuten
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	10 min
Teigeinwaage pro Strang:	80 g (480 g)
Gärtemperatur:	30 °C
Luffeuchtigkeit:	75 %
Gärzeit:	90 Minuten
Ofentemperatur:	190 °C
Backzeit:	30 Minuten

### Herstellung

- \*2. langsame Knetzeit, die **K 20 Grains** langsam unterlaufen lassen.
- Nach der Teiruhe den Teig betriebsüblich länglich aufarbeiten.
- Aus jeweils 6 Strängen Zöpfe herstellen.
- Vor dem Backen mit **Sunset Glace EP** absprühen.
- Zug offen.