

Brioche



Hefestück

5,000 kg	Weizenmehl, 550	0,333 kg	- intensive Teigbereitung - 1 h Stehzeit bei ca. 25 °C Teigtemp.
3,500 kg	Vollmilch	0,233 kg	
0,500 kg	Hefe	0,033 kg	
0,100 kg	Zucker	0,007 kg	
9,100 kg	Hefestück	0,606 kg	

Teigbereitung

9,100 kg	Hefestück	0,606 kg	- Teigtemperatur ca.23-25°C - 1 –2 h Teigruhe, dabei mehrfach ausstoßen
5,000 kg	Weizenmehl, 550	0,333 kg	
3,000 kg	Eigelb	0,200 kg	
3,000 kg	Butter	0,200 kg	
0,100 kg	Salz	0,007 kg	
1,400 kg	Zucker	0,093 kg	
21,600 kg	Brioche Teig	1,439 kg	

Verarbeitung

- Pressen von 1400g abwiegen und nach der Ballengare abpressen
- 10 – 12 Wirklinge in Kastenformen einlegen und mit Eistreiche bestreichen
- Kästen ca. 30 min garen
- Mit offenem Zug bei 220°C fallend auf 180°C backen
- Backzeit ca. 40 min