

Brioche mit MELLA-HT-SUPERSOFT und RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ	0,150 kg
Vollei	3,000 kg
Butter	2,500 kg
Zucker	1,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Gesamtgewicht	21,250 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 30 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig zu Teigballen abwägen und zur Zwischengare stellen. Danach die Teigballen teilen, rund wirken und jeweils acht Teiglinge in gefettete Brioche-Formen einlegen. Anschließend in die Kühlung stellen. Am nächsten Tag die Brioche bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Ei abstreichen, abtrocknen lassen und nochmals abstreichen. Bei voller Gare mit offenem Zug backen.

Stückgare: über Nacht in der Kühlung bei 10 °C

Backtemperatur: 140 °C, mit offenem Zug

Backzeit: 30 – 35 Minuten