

Brioche mit LIEVITO MADRE DOLCE



Rezept für ca. 450 Stück

| | |
|----------------------|-----------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2,000 kg |
| Vollei | 3,000 kg |
| Zucker | 0,500 kg |
| Salz | 0,180 kg |
| Hefe | 0,600 kg |
| Wasser | 2,500 l |
| <u>Butter, weich</u> | <u>2,500 kg</u> |
| Gesamtgewicht | 21,280 kg |

1. Knetzeit: 3 + 7 Minuten, Spiralkneter

2. Knetzeit: 5 – 7 Minuten langsam

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: über Nacht bei ca. 5 °C

Teigeinlage: 1,350 kg/30 Stück

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Anschließend die Teigballen teilen, rund wirken und ca. ¼ von jedem Teigling für den Kopf abtrennen. Dann den Körper in gefettete, bemehlte Mini-Brioche-Formen einlegen, mittig Vertiefungen in die Teiglinge drücken und den Kopf in die Vertiefung legen. Die Mini-Brioche mit Ei abstreichen, abtrocknen lassen und mit offenem Zug backen.

Stückgare: ca. 120 Minuten

Backtemperatur: 170 – 180 °C

Backzeit: 12 – 15 Minuten