

Briochesteig

Do, 24. Sep 2009

Bereich	Bäckerei	Herkunft	Richemont Produktion
Produktegruppe	1 Bäckerei	Rezeptnummer	1

88 **Stückzahl**

Einlage

221 g

24 min. **Arbeitszeit**

Endgewicht

221 g

1'000 g Milch

1'000 g Zucker

200 g Malz flüssig

1'000 g Hefe

9'000 g Weissmehl Typ 400

260 g Salz

4'000 g Eier

3'000 g Butter Block



19'460 g Total Rohmaterialien 1

Backtemperatur °C

Backzeit

Minuten

Programm

Herstellung

CCP

Milch, Zucker und Malz miteinander verrühren. Hefe und Mehl mit den obigen Zutaten im Planetenrührwerk vermischen. Salz und Eier verrühren und sukzessive begeben. Butter bei Hälfte der Mischzeit begeben und den Teig schonend auskneten.

Mischzeit: 12 - 15 Min.

Knetzeit: 4 - 5 Min.

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Stockgare: 6 - 8 Std. im Kühlschrank

Legende: X als CCP definiert