

Briochesteig

Do, 24. Sep 2009

Bereich	Bäckerei	Herkunft	Richemont Produktion
Produktegruppe	1 Bäckerei	Rezeptnummer	1

44	88	Stückzahl	Einlage	221 g
15 min.	24 min.	Arbeitszeit	Endgewicht	221 g

500 g 1'000 g Milch

500 g 1'000 g Zucker

100 g 200 g Malz flüssig

500 g 1'000 g Hefe

4'500 g 9'000 g Weismehl Typ 400

130 g 260 g Salz

2'000 g 4'000 g Eier

1'500 g 3'000 g Butter Block



9'730 g 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 Planetrührwerk 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