

Briochesteig

- 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 

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