

Briochesteig

Richemont Produktion

1.1 Normalbrot Bäckerei

Schweiz

Sortiment A B C

Foto 1 10002

Arbeitszeit 15 Min

Backzeit

Temperatur - °C

Unterhitze - °C

Programm



1 Januar 3 März 5 Mai 7 Juli 9 September 11 November 13 Jahresartikel
 2 Februar 4 April 6 Juni 8 August 10 Oktober 12 Dezember

Nährwerte pro 100 Gramm

Kilokalorien (kcal)	329	Proteine	8,5 g	Fette	15,2 g
Kilojoule (kj)	1376	Kohlenhydrate	39,4 g	Wasser	33,7 g

88	Stück	221 g Teigeinlage	221 g Rohgewicht	221 g Fertiggewicht
44	88	Stück		
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	Weissmehl 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		

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