

BRIOCHE BUN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Hartweizensauer inaktiv BD100	0,300 kg	3.00%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Zucker	1,200 kg	12.00%
Vollei	1,000 kg	10.00%
Butter	1,200 kg	12.00%
Milchpulver	0,560 kg	5.60%
Salz	0,200 kg	2.00%
Fala Hefe für Süßteige	0,500 kg	5.00%
Wasser	3,500 kg	35.00%
Gesamtgewicht	18,660 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 30 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: betriebsüblich

Ofentemperatur: 200 - 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: Je nach Gebäckgröße

Vor dem Backen mit Ei abstreichen und mit gewünschtem Dekor bestreuen.