

Mini-Brioche und Brioche-Zöpfe mit MELLA-HT-SUPERSOFT



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Vollei	3,000 kg
Butter	2,500 kg
Zucker	1,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Gesamtgewicht	21,100 kg

Knetzeit: 2 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 1,500 kg für Mini-Brioche
0,360 kg (3 x 0,120 kg) für Brioche-Zöpfe

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: **Mini-Brioche:**

Nach der Teigruhe 13 Teigballen abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Anschließend die Teigballen teilen, rund wirken und in gefettete, gemehlte Mini-Brioche-Formen einlegen. Danach mittig Vertiefungen in die Teiglinge eindrücken, aus dem restlichen Teig kleine Kügelchen formen und in die Vertiefungen einlegen. Die Mini-Brioche bei halber Gare mit Ei abstreichen, abtrocknen lassen und nochmals abstreichen. Bei voller Gare mit offenem Zug backen.

Brioche-Zöpfe:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und zu Strängen auslängen. Anschließend zu Dreistrang-Zöpfen flechten, in gefettete ovale Ringe (ca. 24 x 10 cm) einlegen und zur Gare stellen. Die Brioche-Zöpfe bei halber Gare mit Ei abstreichen, abtrocknen lassen und nochmals abstreichen. Bei voller Gare mit offenem Zug und fallender Hitze backen.

Stückgare:	ca. 90 Minuten
Backtemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten für Mini-Brioche ca. 30 Minuten für Brioche-Zöpfe