

## Rezept Butter-Brioche

Stückzahl: 11

Grundrezept Butter-Brioche-Teig:

### Zutaten:

#### Teig, 1. Knetung

|            |         |
|------------|---------|
| Prestige:  | 2.500 g |
| Vollei:    | 700 g   |
| Zucker:    | 200 g   |
| Hefe:      | 175 g   |
| Eiswasser: | 370 g   |

Teig, 1. Knetung: Die Zutaten zu einem homogenen Hefeteig verarbeiten.

Knetzeit: ca. 14 Minuten langsam

Teigtemperatur: ca. 26 °C

### Zutaten:

#### Teig 2. Knetung

Butter: 600 g

Gesamt: 4.545 g

#### Teig, 2. Knetung:

Nun die Butter zugeben und fertig kneten.

Knetzeit; 2 Min, langsam; 3 Min. schnell

Teigtemperatur: ca. 25 – 26 Grad Celsius

Teigruhe: 15 Min.

### Fertigstellung Butter-Brioche:

#### Zutaten:

Eistreiche: 100 g

Mandel gestiftet: 150 g

Hagelzucker: 125 g

Gesamt: 4.920 g

Herstellung: Den Butter-Brioche-Teig nach der Teigruhe zu Ballen von ca. 1.500 g abwiegen.

Ballengare: ca. 15 Min.





Die Ballen abpressen (30er Teilung) und rundwirken.

Je 8 Teiglinge in gefettete Toastbrotformen (Kastenformen) legen und auf Gare stellen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Brioche gut abtrocknen lassen, 1- bis 2-mal mit Eistreiche abstreichen und mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und mit offenem Zug abbacken.

Backtemperatur:

Etagenofen: 180 Grad Celsius (60 Grad niedriger als bei Brötchen)

Stikkenofen: 160 Grad Celsius

#### **CSM Deutschland GmbH**

Mainzer Straße 152-160

55411 Bingen am Rhein

[www.theworldofbaking.com](http://www.theworldofbaking.com)

#### **Fachliche Hotlines**

Feinback

Telefon: 0800 418 4181

E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com)

Brot und Brötchen

Telefon: 0800 418 4180

E-Mail: [hotline.brot-broetchen@csmingredients.com](mailto:hotline.brot-broetchen@csmingredients.com)