

## BRIOCHE MIT LV1

### Sauerteig

| Zutat               | Menge           | Prozent      |
|---------------------|-----------------|--------------|
| Weizenmehl Type 550 | 1,000 kg        | 100.00%      |
| <b>Livendo LV1</b>  | <b>0,005 kg</b> | <b>0.50%</b> |
| Wasser              | 0,550 kg        | 55.00%       |
|                     |                 |              |
| Gesamtgewicht       | 1,555 kg        |              |

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Fermentation für 18 Stunden bei 24 °C

### Zutaten

| Zutat                         | Menge           | Prozent      |
|-------------------------------|-----------------|--------------|
| Weizenmehl Type 550           | 9,000 kg        | 90.00%       |
| Sauerteig TA 150              | 1,560 kg        | 15.60%       |
| Zucker                        | 2,000 kg        | 20.00%       |
| Vollei                        | 3,000 kg        | 30.00%       |
| Butter                        | 3,500 kg        | 35.00%       |
| Salz                          | 0,200 kg        | 2.00%        |
| <b>Fala Hefe für Süßteige</b> | <b>0,400 kg</b> | <b>4.00%</b> |
| Wasser                        | 1,050 kg        | 10.50%       |
|                               |                 |              |
| Gesamtgewicht                 | 20,710 kg       |              |

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 3 + 12 Min. , anschliessend die Butter hinzufügen 3 + 5 Min.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 60 Min. in der Kühlung

**Ballengare:** 10 Min.

**Teigeinlage:** 0,350 kg

**Gare:** 90 Min.

**Ofentemperatur:** betriebsüblich

**Backzeit:** betriebsüblich