



Zum Warenkorb ([https://www.puratos.de/de/\(https://mypuratos/cart\)www.puratos.de/de/mypuratos/cart\)](https://www.puratos.de/de/(https://mypuratos/cart)www.puratos.de/de/mypuratos/cart))

[REZEPTE \(/DE/REZEPTE\)](#).

BRIOCHE "GESUNDHEIT & WOHLBEFINDEN"

ZUTATEN

	Menge
Zutaten	
Weizenmehl Type 550	7.500 g
Weizenvollkornmehl	2.500 g
Soft'r Hefeteig GU 5 % (https://www.puratos.de/de/produkte/softr-hefeteig-gu-5)	500 g
Mimetic (https://www.puratos.de/de/produkte/mimetic)	1.000 g
Sapores Carmen 50 (https://www.puratos.de/de/produkte/sapores-carmen-50)	750 g
Intens Puraslim CL (https://www.puratos.de/de/produkte/intens-puraslim-cl)	300 g

	Menge
Sproutgrain Rye (https://www.puratos.de/de/produkte/softgrain-sproutedrye)	3.000 g
Salz	170 g
Zucker	500 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	4.200 g
Zutaten Gesamt	20820
Stückgewicht	60 g
Stückzahl	347 Stück

 **Alle Zutaten von Puratos hinzufügen**

HERSTELLUNGSPARAMETER

— HERSTELLUNGSPARAMETER GRUNDREZEPTUR

1. Knetzeit 8 Minuten
langsame
Geschwindigkeit:

2. Knetzeit 5 Minuten
schnelle
Geschwindigkeit:

3. Knetzeit	1 Minuten
langsame	
Geschwindigkeit*:	

Teigtemperatur:	26 °C
------------------------	-------

Teigruhe:	10 min
------------------	--------

Teiginwaage:	60 g
---------------------	------

Gärtemperatur:	30 °C
-----------------------	-------

Luftfeuchtigkeit:	75 %
--------------------------	------

Gärzeit:	60 Minuten
-----------------	------------

Ofentemperatur:	230 °C
------------------------	--------

Backzeit:	11 Minuten
------------------	------------

HERSTELLUNG

- 2. langsame Knetzeit, Sproutgrain Rye langsam unterlaufen lassen*.
- Nach der Teiruhe den Teig betriebsüblich rund aufarbeiten.
- 60 g für Baguettebrötchen oder 40 g für Hotdogs.
- Vor dem Backen mit Sunset Glase EP absprühen.

Rezeptinformationen

Rezeptur mit Soft'r Hefeteig GU 5% und Sapore Carmen 50.