



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 KLASSISCH

ZUTATEN

	Menge
Zutaten	
Weizenmehl Type 550	10.000 g
Soft'r Hefeteig GU 5 % (https://www.puratos.de/de/produkte/soft-r-hefeteig-gu-5)	500 g
Sapore Carmen 50 (https://www.puratos.de/de/produkte/sapore-carmen-50)	800 g
Salz	180 g
Hefe	700 g
Zucker	1.400 g
Vollei	2.500 g

	Menge
Vollmilchpulver	300 g
Butter	3.000 g
Wasser, ca.	2.300 g
Zutaten Gesamt	21680
Stückgewicht	480 g
Stückzahl	45 Stück

 **Alle Zutaten von Puratos hinzufügen**

HERSTELLUNGSPARAMETER

— HERSTELLUNGSPARAMETER GRUNDREZEPTUR

1. Knetzeit 10 Minuten

langsame

Geschwindigkeit:

2. Knetzeit 8 Minuten

schnelle

Geschwindigkeit:

3. Knetzeit 3 Minuten

langsame

Geschwindigkeit*:

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe:	25 min
Teigeinwaage:	8 x 60 g
Gärtemperatur:	30 °C
Luftfeuchtigkeit:	75 %
Gärzeit:	60 Minuten
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	30 Minuten

HERSTELLUNG

- 2. langsame Knetzeit, die Butter unterlaufen lassen*.
- Nach der Teiruhe den Teig betriebsüblich rund aufarbeiten.
- Jeweils 8 Teigstücke in die Stutenform einlegen.
- Vor oder nach dem Backen mit Suset Glace EP absprühen.
- Zug offen.

Rezeptinformationen

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