

Brioche

med LIEVITO MADRE DOLCE



Hvedemel	10.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.000 g
Helæg	3.000 g
Sukker	500 g
Salt	180 g
Gær	600 g
Vand, ca.	2.500 g
<u>Smør, blødt</u>	<u>2.500 g</u>
Totalvægt	21.280 g

1. Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

2. Æltetid: 5 – 7 min. langsomt

Dejtemp.: Ca. 28 °C

Hviletid: Natten over ved ca. 5 °C

Dejvægt: 1.350 kg/30 stk.

Fremgangsmåde: Grunddejen æltes og hviler natten over. Dejen afvejes og virkes op, og gives et kort hvil. Dejen brækkes rundt, og der tages ca. ¼ af dejstykket fra til toppen. Kom dejstykkerne i form, pres et hul i midten og placer topstykket ovenpå. Efter raskning pensles der med æggestrygelse inden afbagning.

Rasketid: Ca. 120 min.

Bagetemp.: 170 – 180 °C

Bagetid: 12 – 15 min.