

Brioche

med IREKS BLØDDEJ



Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Smør	425 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	<u>1.000 g</u>
Totalvægt	4.250 g

Æltetid: 3 + 7 min.

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 1.900 g pr. bræk

Hviletid: 15 min.

Fremgangsmåde: Dejen virkes op til boller, og der sættes 8 stk. i alu-form 75165 eller 6 stk. i alu-form 7164 (skal kun bages 12 min.). De raskes, pensles med æggestrygelse og bages.

Rasketid: 50 – 60 min.

Bagetemp.: Ca. 180 °C

Bagetid: Ca. 14 – 16 min.