

Brioche

med IREKS BLØDDEJ og LYS EKO MALTEKSTRAKT



Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
LYS EKO MALTEKSTRAKT	150 g
Smør	2.125 g
Æg	250 g
Gær	875 g
Vand, ca.	5.000 g
Totalvægt	21.400 g

Æltetid: 3 + 7 min.

Dejtemp.: 26 – 28 °C

Liggetid: Ca. 15 min.

Dejvægt: 1.800 g pr. bræk

Hviletid: 30 min.

Fremgangsmåde: Dejen virkes op til boller, og der sættes 8 stk. i alu-form 75165. De raskes natten over på køl, tempereres i bageriet og raskes færdig. Pensles med æggestrygelse og bages.

Topping: Æggestrygelse

Rasketid: Natten over på køl, tempereres i bageriet

Bagetemp.: 150 °C

Bagetid: ca. 30 min. med åbent spjæld