

Brioche s MELLA-HT-SUPERSOFT a RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ



Pšeničná múka	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ	0,150 kg
Vaječná zmes	3,000 kg
Maslo	2,500 kg
Cukor	1,000 kg
Droždie pekárske	0,600 kg
Voda pitná, cca.	2,000 l
Hmotnosť spolu	21,250 kg

Doba miesenia: 2 + 8 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 28 °C

Odležanie: cca. 10 minút

Navážka: 1,800 kg/30 kusov

Medzikysnutie: cca. 30 minút

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážiť na klonky a nechať kysnúť. Potom cesto rozdeliť, zaguľatiť a po 8 kúskov uložiť do omastenej formy na briošky. Následne uložiť do chladu. Na ďalší deň briošky v $\frac{3}{4}$ kysnutia potrieť vajíčkom, nechať vyschnúť a znova natrieť. Po dokysnutí piecť s otvoreným odťahom.

Kysnutie: cez noc v chlade pri 10 °C

Teplota pečenia: 140 °C, s otvoreným odťahom

Doba pečenia: 30 – 35 minút