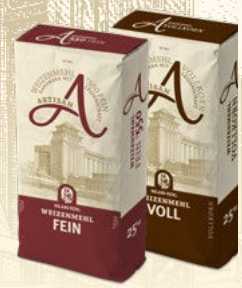


ARTISAN CHARAKTER

ROLAND MEHL

HANDWERK MIT LEIDENSCHAFT

ARTISAN



ZUTATEN

2,200 kg	**Artisan Sauerteig, bestehend aus:**	
1,000	kg	Artisan Voll
0,200	kg	Sauerteigstarter
1,000	l	Wasser
2,000 kg	**Artisan Brühstück, bestehend aus:**	
1,000	kg	ROLAND Hartweizengrieß Fein
1,000	l	Wasser (kochend)
8,000	kg	Artisan Fein
1,400	kg	Zucker
0,840	kg	Vollmilchpulver
3,100	kg	Vollei
1,240	l	Wasser
0,220	kg	Salz
0,220	kg	Hefe
2,000	kg	Butter
21,220 kg	**TA 167 %**	

VERARBEITUNG

Kneter: Spiralkneter

Knetzeit langsam: 6 min

Knetzeit schnell: 3 min

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhezeit: 90 min

Verarbeitung: aus Brühstück, Sauerteig, Weizenmehl, Zucker, Vollmilchpulver, Wasser und Vollei einen Autolyseteig herstellen (6 min mischen) und diesen 20 min ruhen lassen.

Anschließend Salz und Hefe dazugeben und den Teig gut auskneten (6 min mischen und 6 min kneten).

Wenn der Teig gut ausgeknetet ist, nach und nach die Butter unterlaufen lassen.

Den Teig in geölte Wannen geben, nach der Knetung aufziehen und nach weiteren 45 min nochmals aufziehen.

Nach insgesamt 90 min Teigruhe die Brioche aufarbeiten und danach bei 7 °C in die Kühlung geben.

Am nächsten Tag die Brioche akklimatisieren lassen, zweimal mit Ei abstreichen und bei 190 °C backen.

Roland Mills United

ROLAND MILLS UNITED GmbH & Co. KG · www.rolandmillsunited.de · info@rolandmillsunited.de

Mehr entdecken!