



## Pikante Brioche

<b>Methode:</b>	Tiefkühler
<b>Rezept :</b>	10'050 g
<b>Ausbeute:</b>	270 Stücke
<b>Teigeinlage:</b>	37 g
<b>Knetung:</b>	Spiralkneter
<b>Mischzeit:</b>	10 Minuten
<b>Knetzeit:</b>	8 Minuten
<b>Teigtemperatur:</b>	25° C
<b>Teigruhe:</b>	30 – 45 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 400	5'000	100,00	
Milch	1'320	26,40	
VitaD Hefe	300	6,00	
Panatura Forte	70	1,40	
Zucker	90	1,80	
Eier	1'800	36,00	miteinander mischen
Butter	1'350	27,00	nach 4 Minuten begeben
Speisesalz	120	2,40	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten

### Aufarbeiten

Teiglinge rund oder länglich wirken und auf Bleche mit Silikonpapier absetzen.  
Brioche 80 % gären lassen und dann tiefkühlen.

### Auftauen

Brioche bei Raumtemperatur auftauen lassen, zweimal mit Eierstrieche bestreichen, schneiden und sofort backen.

### Backen

In mittelwarmen Ofen bei offenem Zug einschliessen und goldgelb ausbacken.

**Backtemperatur:** 225 °C fallend

**Backzeit:** 12 – 14 Minuten

### Varianten: auf 1'100 g Teig

160 g Tomaten getrocknet und 2 g Basilikum getrocknet  
oder  
200 g Speckwürfeli  
unter den Teig mischen