

Brioche

MELLA-HT-SUPERSOFT

ve RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ ile çalışılmış



Buğday unu tip 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ	0,150 kg
Yumurta	3,000 kg
Tereyağı	2,500 kg
Şeker	1,000 kg
Maya	0,600 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>2,000 l</u>
Toplam ağırlık	21,250 kg

Yoğurma süresi: 2 + 8 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 28 °C

1. Fermantasyon: Yaklaşık 10 dakika

Hamur ağırlığı: 1,800 kg/30 adet

Ara dinlendirme: Yaklaşık 30 dakika

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır ve ara dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra hamurlar yuvarlanır ve sekiz parça olacak şekilde yağlanmış Brioche kalıplarına koyulur. Sonrasında soğutucuya koyulur. Sonraki gün $\frac{3}{4}$ mayalanmada Briochların üzerine yumurta sürülür, kurumaya bırakılır ve tekrar yumurta sürülür. Mayalanma sonlandıktan sonra baca açık olacak şekilde pişirilir.

2. Fermantasyon: 10 °C'de bir gece soğutucuda

Fırın sıcaklığı: 140 °C, baca açık

Pişirme süresi: 30 – 35 dakika