

Brioche

LIEVITO MADRE DOLCE ile çalışılmış



Reçete yaklaşık 450 adet içindir

Buğday unu tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Yumurta	3,000 kg
Şeker	0,500 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,600 kg
Su	2,500 l
<u>Tereyağı, yumuşak</u>	<u>2,500 kg</u>
Toplam ağırlık	21,280 kg

1. Yoğurma süresi: 3 + 7 dakika, spiral yoğurucu

2. Yoğurma süresi: 5 – 7 dakika, yavaş devirde

Hamur sıcaklığı: Yaklaşık 28 °C

1. Fermantasyon: 1 gece yaklaşık 5 °C'de

Hamur ağırlığı: 1,350 kg/30 adet

Uygulama: Hamur dinlendirildikten sonra tartılır, yuvarlanır ve kısa bir süre dinlenmeye bırakılır. Daha sonra hamur parçalara ayrılır ve yuvarlanır. Her bir hamur parçasından yaklaşık ¼'ü baş için ayrılır. Daha sonra hamur parçaları yağlanmış, unlanmış mini-brioche kalıplarına koyulur, hamur parçalarının ortasına girinti şeklinde bastırılır ve baş için ayrılan parça yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sürülür, kurumaya bırakılır ve baca açık olacak şekilde pişirilir.

2. Fermantasyon: Yaklaşık 120 dakika

Fırın sıcaklığı: 170 – 180 °C

Pişirme süresi: 12 – 15 dakika