

Brioche koristeći MELLA-HT-SUPERSOFT i RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ



	masa/%	masa/kg
Pšenično brašno tip 500	100,0	10,000
MELLA-HT-SUPERSOFT	20,0	2,000
RUCKDESCHEL'S AROMA-MALZ	1,5	0,150
Jaja	30,0	3,000
Maslac	25,0	2,500
Šećer	10,0	1,000
Kvasac	6,0	0,600
Voda, oko	20,0	2,000 l
Ukupna masa		21,250

Vreme zamesa: 2 + 8 min, spiralni mikser

Temperatura testa: oko 28 °C

Fermentacija u masi: oko 10 min

Odvaga testa: 1,800 kg/30 komada

Međufermentacija: oko 30 min

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, podeliti testo u jufke i ostaviti ih da odmore. Nakon odmaranja podeliti testene komade na presi i oblikovati u kuglice i po osam komada složiti u nauljene kalupe za briosche. Potom, odložiti u frižider. Narednog dana, premazati briosche jajima na $\frac{3}{4}$ fermentacije, ostaviti da se osuše i ponovo premazati. Pri punoj fermentaciji peći sa otvorenim cugom.

Završna fermentacija: preko noći u frižideru na 10 °C

Temperatura pečenja : 140 °C, sa otvorenim cugom

Vreme pečenja: 30 – 35 min