



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



GEBEURTENIS

Kerst, Winter



EINDPRODUCT

Groot brood

BRIOCHE

OVERZICHT

Met het Bakels Brioche recept maakt u heerlijk, zacht witbrood met haar oorsprong uit Frankrijk komt. Perfect geschikt voor hamburgerbroodjes en de Bakels Winterbol. Het is licht en luchtig en heeft een volle boterachtige smaak. Het recept verschilt met dat van gewoon brood door het extra gebruik van suiker, eieren en roomboter. Daarnaast is het vrij lang houdbaar.

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Briochemix	0.300
Bloem	1.000
Gist	0.060
Water	0.550
Totaal gewicht:	1.910

METHODE

(50 gram van de 550 gram water inwassen)

Kneden: 5 min- 10 min.

Deegtemp: 26°C.

Stukken afwegen op 135 gram (je gebruikt 3 stukjes per brood).

Laten loskomen.

Lang maken.

Laten loskomen.

3- vlechts maken, beiden uiteindes naar onder klappen en in een halve bakblik plaatsen.

Rijskast: 85%- 32°C.

Narijs: 60-70 min.

Baktemp: 200 °C.

Baktijd: 25-30 min.