

GOOD  
Brioche 3 %

GoodMills  
Innovation



REZEPT

SHOKUPAN

# SHOKUPAN

Zutaten Yudane-Brühstück		
Weizenmehl Type 550		2.000 g
Vollmilch (100 °C)		2.000 g
Gesamtes Yudane-Brühstück		4.000 g
Zutaten Hauptteig		
Yudane-Brühstück		4.000 g
Weizenmehl Type 550		7.000 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10 %		1.000 g
GOOD Brioche 3 %		300 g
Zucker		600 g
Honig		300 g
Butter		800 g
Vollei		500 g
Hefe		500 g
Salz		180 g
Vollmilch, ca.		4.500 g
Gesamter Hauptteig		19.680 g
Zutaten Shokupan-Teig		
Hauptteig		9.840 g
Kakao		250 g
Vollmilch		500 g
Gesamter Shokupan-Teig		10.590 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		25 °C
Knetzeit: Spiralkneter	1. Gang 2. Gang	5 Minuten 11 Minuten
Teigruhe		30 Minuten
Teigeinlage		450 g
Ballengare		10 Minuten
Aufarbeitung		
Herstellung Yudane-Brühstück:	Die Milch aufkochen, unter ständigem Rühren mit dem Weizenmehl klumpenfrei vermengen und abkühlen lassen.	
Herstellung Hauptteig:	Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen, die Butter erst in den letzten 5 Minuten im 2. Gang hinzufügen und Teigruhe geben.	
Herstellung Shokupan-Teig:	Milch und Kakaopulver klumpenfrei zu einer Shokupan-Milch verrühren. Die Hälfte des Hauptteiges abnehmen und die vorbereitete Shokupan-Milch hinzufügen, streifenfrei unterkneten und Teigruhe geben.	
Aufarbeitung:	Den hellen und dunklen Teig über die Ausrollmaschine ausrollen, dabei den dunklen Teig auf den hellen Teig legen. Die Teige kurz im Froster herrunterkühlen. Anschließend 4 mm dick und 34 cm breit ausrollen. Die Teigbahn zu einer Schnecke aufrollen und in 8 cm breite Stücke (150 g) schneiden. Jeweils drei Stücke gedreht in einen Weißbrotkasten legen und auf Gare stellen. Nach der Gare die Teiglinge mit Ei absprühen und backen.	
Backen		
Stückgare	¾ Gare	
Backtemperatur	220 °C (20 °C unter Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 190 °C	
Backzeit, ca.	30 Minuten	
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen	