

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 5 Minuten 2. Gang 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 ausgekneten 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 herunterkühlen. 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