



Rezept

GOOD Brioche 3%

Art.Nr.: 100790



GOOD Brioche 3% ist ein Backmittel für süße Hefe-Feinteige. Dieser Allrounder findet Einsatz in leichten, mittelschweren und schweren Hefe-Feinteigen, kann aber auch hervorragend in Hamburger und Hotdog Buns sowie in Snackteigen eingesetzt werden.

Franz der Hase

Zutaten Teig	
Weizenmehl Type 550	4.000 g
GOOD Brioche 3%	120 g
Zucker	280 g
Salz	80 g
Vollei	280 g
Butter / Margarine	280 g
Hefe	200 g
Wasser, ca.	1.760 g
► Ziehmargarine / -butter	2.000 g ◀
Gesamtteig	9.000 g
Verarbeitung Teig	
Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 4 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	30 Minuten
Zutaten Füllung	
Butter, flüssig	600 g
Zucker	1.000 g
Zimt	40 g
Gesamtfüllung	1.640 g
Aufarbeitung	
Den nicht ausgekneten Teig nach der Teigruhe mit drei einfachen Touren laminieren und kalt stellen. Anschließend den Teig auf ca. 3 mm, mit eine Breite von 50 cm, ausrollen. Die flüssige Butter auf den unteren Teil ca. 30 cm aufstreichen und mit dem Zimt-Zucker bestreuen. Den Teig zu einer Schnecke aufrollen und in ca. 2,5 bis 3 cm breite Stücke schneiden. Aus dem nicht bestrichenen Teil der Schnecke die Hasenohren ausformen (siehe separate Herstellungsbilder). Die Hasen zur $\frac{3}{4}$ Gare auf eine Blech legen und abbacken. Nach dem Backen direkt aprikotieren und abkühlen lassen. Im Anschluss ausgarnieren.	
Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit leichten Schwaden schieben
Backtemperatur, ca.	210 °C (30 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	16 Minuten