



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.

# Hot-Cross-Buns

Zutaten Teig			
Weizenmehl Type 550			10.000 g
GOOD Brioche 3%			300 g
Zucker			800 g
Vollmilchpulver			750 g
Butter			800 g
Hefe			600 g
Salz			180 g
Lebkuchengewürz			50 g
Wasser, ca.			5.100 g
<b>Rosinen</b>			<b>2.500 g</b>
<b>Schokotropfen, backfest</b>	<b>Vorsichtig unterkneten!</b>		<b>1.000 g</b>
Gesamtteig			22.080 g
Verarbeitung Teig			
Teigtemperatur		25 °C	
Knetzeit Spiralkneter		1. Gang 5 Minuten 2. Gang 6 Minuten	
Teigruhe		10 Minuten	
Teigeinlage		90 g	
Zutaten Hot-Cross-Masse			
PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien			2.100 g
Schmand			420 g
Vollei			100 g
Wasser, ca.			1.050 g
Gesamtmasse			3.670 g
Verarbeitung Hot-Cross-Masse		Weitere Auflagen	
Planetenrührer (mittlere Stufe; Flachrührer)	2 Minuten	Butter, flüssig Aprikotur	2.450 g 2.450 g
Einwaage Auflage je Teigling	15 g	Einwaage je Teigling	20 g
Aufarbeitung			
<b>Herstellung der Hot-Cross-Masse:</b> Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse rühren und für mindestens 10 Minuten quellen lassen.			
<b>Herstellung Teig:</b> Aus allen Zutaten, außer den Rosinen und den Schokotropfen, einen ausgekneteten Teig herstellen. Im Anschluss die Rosinen und die Schokotropfen unterkneten. Nach der Teigruhe den Teig über die Kopfmaschine zu 90 g Teiglingen abwägen. 16 Stück in ein 60 cm x 20 cm Kuchenblech setzen und auf Gare stellen. Nach ½ Gare mit der flüssigen Butter bestreichen und die Hot-Cross-Masse kreuzförmig aufdressieren. Die Hot-Cross-Buns auf ¾ Gare weiter garen lassen und im Anschluss abbacken. Nach dem Backen die Hot-Cross Buns direkt buttern und aprikotieren.			
Stückgare	¾ Gare und mit etwas Schwaden schieben		
Backtemperatur, ca.	210 °C (30 °C unter Brötchen-Backtemperatur)		
Backzeit, ca.	18 - 22 Minuten		