



## 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.

# Oster Mini-Pinza

## Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
GOOD Brioche 3%	300 g
Butter	1.500 g
Zucker	1.000 g
Eigelb	1.500 g
Vollmilchpulver	700 g
Gewürz Anis	35 g
Hefe	800 g
Salz	180 g
Wasser, ca.	3.500 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>19.515 g</b>

## Verarbeitung Teig

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 5 Minuten 2. Gang 6 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	80 g

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneten Teig herstellen. Nach der Teigruhe 80 g Teiglinge über die Kopfmaschine abwägen und rundwirken. Die Teiglinge zur Gare auf ein Backblech setzen. Vor dem Backen mit Eistreiche bestreichen und 3 mal seitlich mit der Schere einschneiden.

Stückgare	¾ Gare und mit wenig Dampf abbacken
Backtemperatur, ca.	210 °C (30 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	9 Minuten