

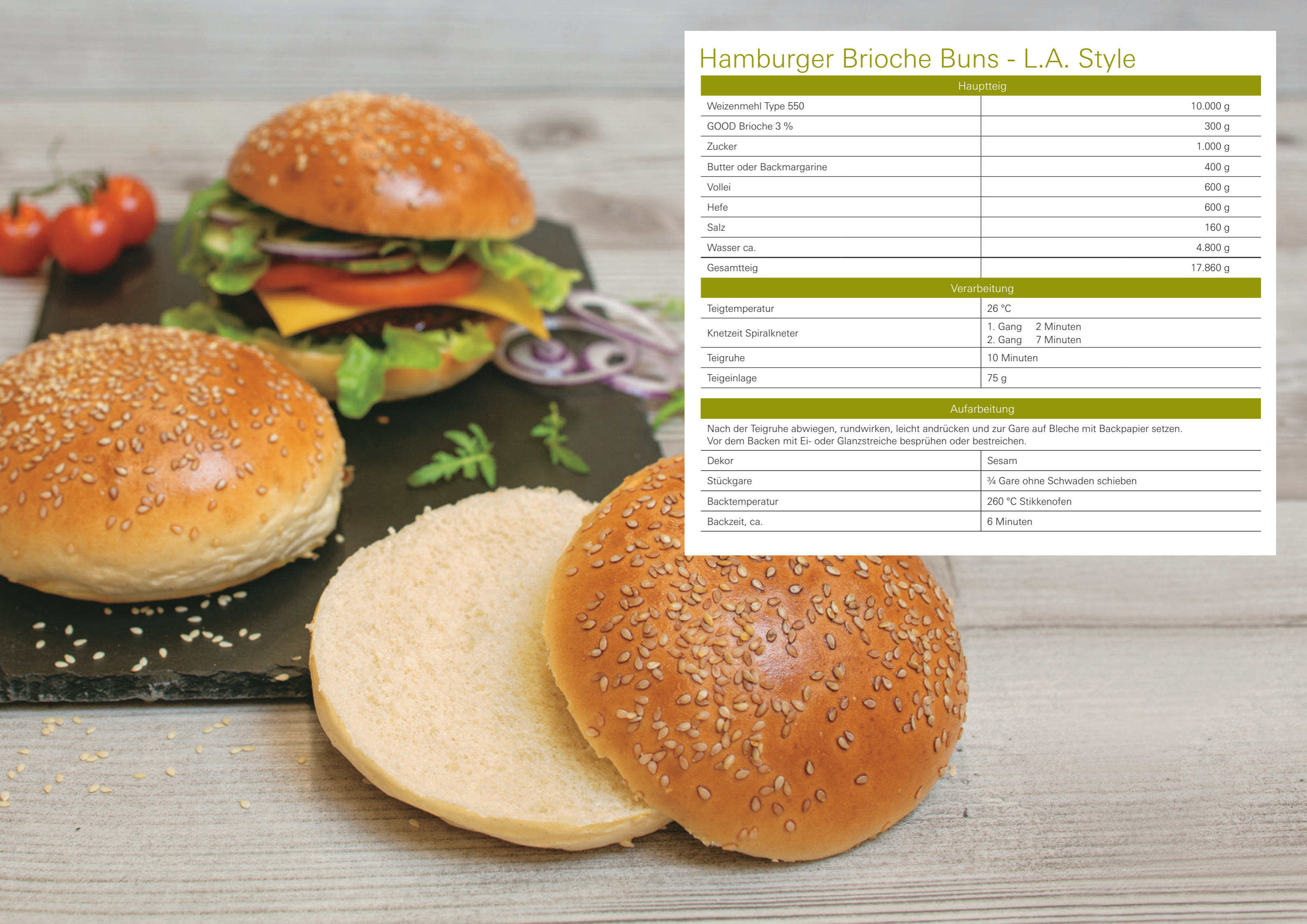


GOOD Brioche 3 %

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.



Hamburger Brioche Buns - L.A. Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Zucker	1.000 g
Butter oder Backmargarine	400 g
Vollei	600 g
Hefe	600 g
Salz	160 g
Wasser ca.	4.800 g
Gesamtteig	17.860 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralknetter	1. Gang 2 Minuten 2. Gang 7 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	75 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, leicht andrücken und zur Gare auf Bleche mit Backpapier setzen.
Vor dem Backen mit Ei- oder Glanzstreiche besprühen oder bestreichen.

Dekor	Sesam
Stückgare	¾ Gare ohne Schwaden schieben
Backtemperatur	260 °C Stikkenofen
Backzeit, ca.	6 Minuten

Hot Dog Buns - Chicago Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Zucker	1.000 g
Speiseöl	600 g
Hefe	600 g
Salz	160 g
Wasser ca.	4.800 g
Gesamteig	17.460 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2 Minuten 2. Gang 7 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	75 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und auf ca. 12 cm ausrollen. Zur Gare auf Bleche mit Backpapier setzen. Vor dem Backen mit Ei- oder Glanzstreichs besprühen oder bestreichen.

Stückgare	¾ Gare ohne Schwaden schieben
Backtemperatur	260 °C Stikkenofen
Backzeit, ca.	6 Minuten



Mehrkorn Subs - New York Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	8.700 g
SCHNEE WEIZEN® Vollkorn Mikrogranulat	300 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken	500 g
Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken	500 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Sonnenblumenkerne	500 g
Zucker	200 g
Hefe	300 g
Salz	200 g
Wasser ca.	6.000 g
Gesamtteig	17.500 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 4 Minuten 2. Gang 6 Minuten
Teigruhe	15 Minuten
Teigeinlage	120 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe auf ca. 14 mm Stärke ausrollen, in 4 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden, die Oberfläche befeuchten und in Dekor drücken. Zur Gare auf Backbleche setzen und bei voller Gare backen.

Dekor	Slow Milling Crusty Crust GOLD Sonnenblumenkerne
Stückgare	bei voller Gare mit etwas Schwaden schieben
Backtemperatur	260 °C Stikkenofen
Backzeit, ca.	10 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen



Bagels - Philadelphia Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken	1.000 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Sonnenblumenkerne	500 g
Slow Milling Flüssigmalz	500 g
Hefe	300 g
Salz	200 g
Wasser ca.	5.600 g
Gesamtteig	17.400 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 4 Minuten 2. Gang 6 Minuten
Teigruhe	15 Minuten
Teigeinlage	80 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und zwischen 22 cm und 25 cm langrollen. Die Enden zusammenlegen und nochmals gut einrollen. Die Oberfläche befeuchten und in Dekor drücken. Zur Gare auf Bleche setzen.

Dekor	Slow Milling Crusty Crust WHITE Mohn
Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	260 °C (20°C über Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	10 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen





Donuts - Boston Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	10.000 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Zucker	500 g
Speiseöl	600 g
Vollei	1.000 g
Hefe	500 g
Salz	160 g
Wasser ca.	4.000 g
Gesamteig	17.060 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2 Minuten 2. Gang 7 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	60 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, auf ca. 7 cm Durchmesser flach drücken und auf Gärgutträger setzen. Mit einem Ausstecher mit 3 cm Durchmesser das innere Loch ausstechen und auf Gare stellen. Nach guter halber Gare absteifen lassen und backen.

Stückgare	nach halber Gare gut absteifen lassen und dann backen
Backtemperatur	175 °C
Backzeit, ca.	2 Minuten auf der Oberseite 2 Minuten auf der Unterseite

Donut Bars - Atlanta Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	9.000 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10 %	1.000 g
GOOD Brioche 3 %	300 g
Zucker	800 g
Vollei	2.500 g
Speiseöl	600 g
Hefe	600 g
Salz	180 g
Wasser ca.	2.500 g
Gesamtteig	17.480 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 2 Minuten, 2. Gang 7 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	70 g

Aufarbeitung

Nach der Teigruhe dem Teig eine einfache Tour geben und ca. 8 mm dick ausrollen, das Teigband in ca. 4 cm breite Streifen und ca. 14 cm lange Stücke schneiden. Zur Gare auf Gärgutträger setzen. Bei guter halber Gare die Teiglinge abhauen lassen und auf jeder Seite ca. 2 Minuten im Fett backen.

Stückgare	nach ½ Gare gut absteifen lassen und dann backen
Backtemperatur	175 °C
Backzeit, ca.	2 Minuten auf der Oberseite, 2 Minuten auf der Unterseite

Icing / Dunkler Guss

Fondant temperiert	4.100 g
Pflanzenfett, aufgelöst	425 g
Dunkle Kuvertüre, aufgelöst	350 g
Wasser oder Läuterzucker ca.	125 g

Aufarbeitung: Temperierter Fondant und aufgelöstes Pflanzenfett homogen verrühren. Aufgelöste dunkle Kuvertüre unterrühren und mit Wasser oder Läuterzucker die gewünschte Konsistenz einstellen. Verarbeitungstemperatur wie bei Fondant.

Dekorstreusel Mais

Maiskrokant	1.250 g
-------------	---------

Weißer Schokoladencreme

Phönix Vanille Vollmilch Füllcreme	1.650 g
Milch oder Wasser	3.750 g
Weißer Kuvertüre	900 g

Aufarbeitung: Die weiße Kuvertüre in der Milch oder Wasser auflösen und wieder auf ca. 20°C abkühlen lassen. Dann mit der Phönix Vanille Vollmilch Füllcreme in ca. 3 Minuten aufschlagen und die Donut Bars nach Wunsch ausgarnieren.

Icing / Heller Guss

Fondant temperiert	4.365 g
Pflanzenfett, aufgelöst	425 g
Dunkle Kuvertüre, aufgelöst	60 g
Wasser oder Läuterzucker ca.	125 g

Aufarbeitung: Temperierter Fondant und aufgelöstes Pflanzenfett homogen verrühren. Aufgelöste dunkle Kuvertüre unterrühren und mit Wasser oder Läuterzucker die gewünschte Konsistenz einstellen. Verarbeitungstemperatur wie bei Fondant.

Dekorstreusel Erdnuss

Erdnusskrokant	2.000 g
----------------	---------

Erdnusscreme

Phönix Vanille Vollmilch Füllcreme	1.650 g
Milch oder Wasser	3.750 g
Erdnussbutter	900 g

Aufarbeitung: Die Erdnussbutter in der Milch oder Wasser auflösen und wieder auf ca. 20°C abkühlen lassen. Dann mit der Phönix Vanille Vollmilch Füllcreme in ca. 3 Minuten aufschlagen und die Donut Bars nach Wunsch ausgarnieren.





Cinnamon rolls - Seattle Style

Hauptteig

Weizenmehl Type 550	2.000 g
GOOD Brioche 3 %	60 g
Butter oder Backmargarine	140 g
Zucker	140 g
Vollmilchpulver	100 g
Hefe	120 g
Vollei	140 g
Salz	30 g
Wasser ca.	880 g
Ziehbutter oder Ziehmargarine	1.000 g
Gesamtteig	4.610 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit Spiralknetzer	1. Gang 4 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	30 Minuten
Teigeinlage	2.300 g

Zimt-Füllung

Butter oder Backmargarine weich	550 g
Vollei	110 g
Zucker	440 g
Zimt	50 g
PHÖNIX Marzipan Imitat auf Basis von Cerealien	650 g
Weizenstärke	110 g
Wasser ca.	90 g
Gesamtfüllung	2.000 g

Verarbeitung

Planetenrührer (mittlere Stufe; Flachrührer)	3 Minuten
Einwaage Füllung je 2,25 kg fertigen Teig	1.000 g

Aufarbeitung

Den kurz gekneteten Teig nach der Teigruhe mit einer Einfachen und einer doppelten Tour das Ziehfett einziehen und gut durchkühlen lassen. Anschließend den Teig auf ca. 3 mm ausrollen, mit einer Breite von 60 cm. Die Zimt-Füllung auf der unteren Hälfte gleichmässig verstreichen und im Anschluss die obere Hälfte überklappen. Mit füssiger Butter bestreichen und gut mit Zimtzucker bestreuen. Zur weiteren Verarbeitung den gefüllten Teig gleichmässig auf 35 cm ausrollen und in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen aufzwirbeln und zu Kringel oder Knoten aufwickeln, auf Bleche legen und auf Gare stellen.

Stückgare	¾ Gare und mit leichten Schwaden schieben
Backtemperatur	210 °C (30 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	16 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen

GOOD Brioche 3 % ist ein auf alle Führungsarten abgestimmtes geschmacksneutrales Backmittel. Das Ergebnis sind Premium-Hefe-Feingebäcke für eine individuelle Geschmacksgebung mit einer angenehm langen Frische.

Vorteile im Überblick

Backmittel

- Vielfältig einsetzbar
- Geschmacksneutral für individuelle Aromengebung
- Frei von Soja, Palmfett und Phosphaten

Teige

- Trockene und wollige Teige
- Optimale Maschinengängigkeit
- Hervorragende Gärstabilität

Gebäck

- Extra lange Frischhaltung
- Saftige Krume
- Kurzer Biss
- Vortreffliches Gebäckvolumen

GoodMills Innovation GmbH
Customer Care Center

Trettaustraße 35
21107 Hamburg, Germany
T + 49 40 751 09 - 666
F + 49 40 751 09 - 680