

Brioche

Bâtuja Noisette Lait



REZEPTMENGE	32	Stück	REZEPTNUMMER	GB60174
-------------	----	-------	--------------	---------

Brioche Teig

- 130 g Milch 3.5%
- 30 g Hefe
- 100 g Zucker
- 20 g Malz flüssig
- 1000 g Weismehl Typ 400
- 20 g Fleur de Sel
- 30 g Levit
- 400 g Eier frisch
- 100 g Milch 3.5% 21°C
- 600 g Butter pomadig

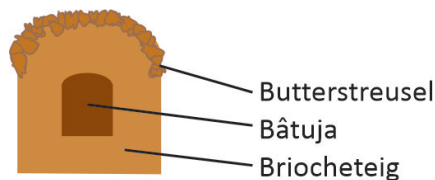
Milch, Hefe, Zucker und Malz anrühren. Mehl, Fleur de Sel und Levit dazugeben und im 1. Gang kneten bis alle Zutaten vermengt sind. Vollei und Milch mixen und langsam dazugeben, im 2. Gang ca. 12 - 15 Min. zum Teig kneten, dabei Butter in 3 x begeben, Teigtemperatur ca. 20°C, Teig im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen, dabei ein flaches Rechteck formen.

Butterstreusel mit Haselnüssen und Mandeln

- 200 g Butter weich
- 300 g Roh-Rohrzucker fein
- 200 g Weismehl Typ 400
- 90 g Mandeln weiss, gemahlen
- 210 g Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet

Butter und Zucker cremig schlagen, abgeseibtes Mehl dazugeben, Mandeln und Haselnüsse ebenfalls dazugeben und zum Streuselteig kneten, im Kühlschrank kalt stellen, im Cutter mittelgrob zerkleinern.

Aufbau



Brioche

- 2430 g Brioche Teig
- 700 g Butterstreusel mit Haselnüssen und Mandeln
- 640 g Bâtuja Noisette Lait 20g BIO, Gianduja Haselnuss

Teig

Teig nicht anwirken, nur flachdrücken und auf 7 mm dick rechteckig ausrollen, kurz in den Tiefkühler legen, auf 9 x 8.5 cm zuschneiden, Teigling entspricht 75 g.

Fertigstellung

Bâtuja Stange einlegen und aufrollen, in Flexipanmatten* oder Backformen legen, ca. 90 Min. bei 30°C, RH 70% im Garraum gehen lassen, mit Eistreiche 2 x anstreichen, mit Streusel bestreuen und backen.

Backtemperatur: 185°C Herdofen
Backzeit: 7 Min. Zug geschlossen
und 15 - 18 Min. Zug offen

*Firma Demarle
Artikelnummer 1092

FELCHLIN PRODUKTE

BA03 Bâtuja Noisette Lait 20g BIO,
Gianduja Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Brioche

Bâtuja Noisette Lait



Rezeptnummer : GB60174

Beschreibung : Brioche mit Milch-Haselnussgianduja-Einlage und Knusperstreusel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	439
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1835
Verkaufspreis		Fette	27.58 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.03 g
		Kohlenhydrate	39.66 g
		davon Zucker	16.96 g
		Eiweiss	7.3 g
		Salz	0.58 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Rohrohrzucker, Eier, Haselnüsse, Vollmilch, Zucker, Cacaobutter, Vollmilchpulver, Mandeln, Cacaokerne, Backhefe, Backmittel (Getrockneter saureteig (Roggen), Roggenmehl, Weizengluten, Acerola Pulver (Träger: Maniokstärke), Gerstenmalz, Milchsäurebakterien (Träger: Weizenmehl)), Gerstenmalz, Fleur de sel (Meersalz)

Stand 02.10.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung