

Brioche

Bâtuja Noisette Noir



REZEPTMENGE	32	Stück	REZEPTNUMMER	GB60175
-------------	----	-------	--------------	---------

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

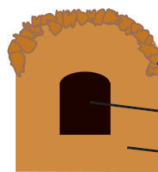
Milch, Hefe, Zucker und Malz anrühren. Mehl, Fleur de Sel und Levit dazugeben und im 1. Gang kneten bis alle Zutaten vermengt sind. Eier und Milch mixen und langsam dazugeben, im 2. Gang ca. 12 - 15 Minuten zum Teig kneten, dabei Butter in 3 x begeben, Teigtemperatur ca. 20°C, Teig im Kühlschrank über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

Butterstreusel mit Haselnüssen und Mandeln

- 200 g Butter weich
- 300 g Rohrohrzucker 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



- Butterstreusel
- Bâtuja
- Brioche Teig

Brioche

- 2430 g Brioche Teig
- 700 g Butterstreusel mit Haselnüssen und Mandeln
- 640 g Bâtuja Noisette Noir 168x20g 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 Minuten 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 Minuten Zug geschlossen und ca. 15 Minuten, Zug offen

*Bezugsquelle:
Firma Demarle
Artikelnummer 1092

FELCHLIN PRODUKTE

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Brioche

Bâtuja Noisette Noir



Rezeptnummer : GB60175

Beschreibung : Brioche mit dunkler Haselnussgianduja-Einlage und Knusperstreusel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	1 Tag	Kilokalorien (kcal)	439
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1835
Verkaufspreis		Fette	27.94 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	13.03 g
		Kohlenhydrate	38.56 g
		davon Zucker	15.47 g
		Eiweiss	7.25 g
		Salz	0.58 g

Zusammensetzung :

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

Stand 19.11.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung