

## Brioche met PREMIUM SOFT LUXE en MALTINE

## Brioche avec PREMIUM SOFT LUXE et MALTINE



Bloem	10.000 g	Farine
PREMIUM SOFT LUXE	1.000 g	PREMIUM SOFT LUXE
MALTINE	500 g	MALTINE
Ei	3.000 g	Oeuf
Boter	2.500 g	Beurre
Suiker	1.500 g	Sucre
Zout	170 g	Sel
Gist	600 g	Levure
Water	1.600 g	Eau

Kneedtijd	2 + 8 min.	Pétrissage
Deegtemperatuur	28 °C	Température de la pâte
Voorrijs/Deegrust	10 min.	Pointage/Repos de la pâte
Afwegen	1.600 kg/ 30 stuks/pièces	Peser
Bolrijs	30 min.	Repos

- Verwerkingsmethode:** Na de voorrijs stukken van 1.600 g afwegen.  
 Bolrijs geven van 30 minuten verdelen met pistoletopboller en 8 deegstukjes in kleine broodvorm leggen.  
 Afgedekt in frigo plaatsen.  
 Dag nadien de briochebroden laten bekomen tot 18 °C kerntemperatuur.  
 2 maal instrijken met ei: 1 maal bij  $\frac{3}{4}$  rijs en 1 maal net voor inovenen.  
 Bakken met open damp sleutel.
- Procédé de fabrication :** Après le pointage, peser des morceaux de 1.600 g.  
 Repos pendant 30 minutes à l'aide d'une bouleuse à pistolet et placez 8 pâtons dans un petit moule à pain.  
 Placez au réfrigérateur, couvert.  
 Le lendemain, laissez les pains briochés lever jusqu'à une température de 18 °C à cœur.  
 Badigeonnez-les deux fois d'œuf: une fois aux  $\frac{3}{4}$  du repos et une fois juste avant la cuisson.  
 Cuisson avec clé de vapeur ouverte.

Decoreren met ei

Frigo

Op temperatuur laten komen

Oventemperatuur

Baktijd

16 à 24 u

18 °C

170 - 160 °C

40 min.

Décorer avec oeuf

Réfrigérateur

Mise à température

Température du four

Temps de cuisson