

Mokka brioche

met BONNE BRIOCHE RSPO SG

(Uitkomst: ± 160 stuks)



Tarwebloem	10.000 g
BONNE BRIOCHE RSPO SG	2.500 g
Roomboter	300 g
Zout	180 g
Gist	600 g
Mokka-extract	500 g
Water	± 5.600 g

Vulling:	
Rozijnen	4.500 g
Notenmelange	2.000 g
Suikernibs P4	2.000 g

Amandelspijs (40 g amandelspijs per brood)	6.400 g
---	---------

Kneedtijd:	5 min. langzaam. 4 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	175 g.
Puntrijs:	20 min.
Verwerking:	opmaken met spijspil en in een kleine bakvorm leggen.
Narijs:	± 80 min. Voor het bakken afsprengen met een mengsel van eidooier en water (1:1).
Decoratie:	amandelschaafsel of victoriabeslag.
Bakken:	180°C. aflopend.

Baktijd: ± 25 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling evt. bestrooien met decoreersneeuw.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood met amandelspijs, vruchten en noten