

Briochebroodjes met EXCELLENT ZACHT



Tarwebloem	10.000 g
EXCELLENT ZACHT	1.500 g
Heel ei	2.000 g
Roomboter	1.500 g
Citroenrasp	500 g
Zout	150 g
Gist	600 g
Water	± 3.000 g

Zetsel:	tarwebloem, gist, heel ei en het water.
Kneedtijd:	4 min. langzaam.
Zetselrijs:	20 min.
Toevoegen:	overige ingrediënten.
Kneedtijd:	5 min. langzaam. 6 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	1.800 g.
Bolrijs:	20 min.
Verwerking:	verdelen en opbollen. In een ingevette briochevorm leggen. Iets aandrukken en strijken met heel ei.
Narijs:	± 60 min.
Werkwijze:	evt. voor het bakken inknippen.
Bakken:	220°C. aflopend.
Baktijd:	± 13 min.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwebrood