



## Brioches

<u>Zutaten (für 1 Presse)</u>	<u>Menge</u>
Weizenmehl, Typ 550	1,000 kg
<b>Westfalia Back Melange</b>	0,300 kg
Hefe	0,050 kg
Zucker	0,125 kg
Salz	0,010 kg
Vollmilch	0,350 kg
<u>Vollei</u>	<u>0,300 kg</u>
	2,135 kg

### Herstellung:

Aus der halben Menge Weizenmehl, der Hefe und der Vollmilch einen Vorteig herstellen, diesen für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Anschließend mit den übrigen Zutaten intensiv zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeit: 4 Minuten langsam und 7 Minuten schnell

Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann abpressen.

Die Teiglinge auf ein gefettetes Backblech setzen (5 X 6) und bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit etwas Schwaden im Etagenofen backen.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 12 bis 14 Minuten

! Die Brötchen eignen sich hervorragend als Burger-Buns

! Variationsmöglichkeiten mit der Zugabe von Rosinen oder Schokodrops