

---

## Briosch 1.0 Presse à 2050g

2 Pressen

2000g W700

10g Salz

200g Hefe

400g Milch

400g Eier

340g Zucker

400g Fett

40g Bm

8g Aroma

20g Rum

300g Wasser

4100g Teiggewicht 5min mischen 5min Kneten

Nach 20min Ausstoßen 15min liegen lassen.

Auswiegen und Wirken 10min Liegen lassen.

Pressen und Aufarbeiten

Bei 3/4 Gare mit Ei bestreichen (nach

Geschmack Zuckern) und bei 190°C

einschießen Zug Open. Nach 3min auf

180°C drehen. Backzeit 14min (4er 22min

6er 27min bei 180°C )