
Briosch 2.0 Presse â 1935

2 Pessen

2000g W700

340g Zucker

400g Fett

20g Salz

40g Bm

400g Eier

20g Rum

450g Milch

5g Aroma

200g Hefe

3875g 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)