

Pflanzlicher Brioche

Ein Klassiker im modernen Format

in Kooperation
mit den



**WILD
BAKERS**



Beleaf PlantBetter
Not Butter. Better.



Pflanzlicher Brioche

Für das Quellstück
(Vortag einweichen):

500 g Rosinen
400 g Rum oder Wasser

Für den Sauerteig:

1000 g Weizenmehl Type 550
500 g Anstellgut
500 g Wasser, warm

Für den Hauptteig:

9000 g Weizenmehl Type 550
2000 g Sauerteig
3000 g Beleaf PlantBetter-Stange
1000 g Zucker
120 g Salz
250 g Hefe
3000 ml Sojamilch
Abrieb einer Biozitrone, eine Prise
gemahlene Tonkabohne

Für die Glanzstreiche

Sojamilch, Agavendicksaft und flüssige
Beleaf PlantBetter im 1:1:1 Verhältnis
gut vermischen.

Herstellung:

1. Eingeweichte Rosinen mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.
2. Alle Sauerteigzutaten vermischen, 4 Std. im verschlossenen Gefäß bei Raumtemperatur reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teigtemperatur ca. 32 °C.
3. Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf Beleaf PlantBetter-Stange im Spiralknetter kurz langsam ankneten, anschließend Beleaf PlantBetter-Stange nach und nach zugeben. Knetzeit: ca. 5 Min. langsam und 5 Min. schnell, gut auskneten.
4. Teigruhe 30 Min.
5. 120 g Stücke portionieren und zu Knoten aufarbeiten. Mit Glanzstreiche bepinseln und über Nacht bei 4–6 °C ruhen lassen.

6. Bei 3/4 Gare nochmals mit der Glanzstreiche abstreichen

Tipp: Nach dem Ausbacken nochmals mit Glanzstreiche für den maximalen Glanz abpinseln.

Backzeit: 15 – 18 min.

Backtemperatur:
190 °C sofort fallend auf 170 °C



Dieses Rezept ist
komplett pflanzlich!



Druckprodukt mit finanziellem
Klimabeitrag
ClimatePartner.com/13274-2409-1001

Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 – 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: info@westfalia-backhandwerk.de · www.westfalia-backhandwerk.de

BÜNGE