



Brioche met Crème de Levain

Recept

Ingrediënten	%
Bloem	100,00
Water	10,00
Zout	1,70
Bruggeman +	6,00
Crème de Levain	10,00
Verbeteraar	1,00
Boter	20,00
Suiker	12,00
Eieren	30,00



Werkwijze

Mengen + kneden	5 min + 5 min
	Boter langzaam toevoegen tijdens de kneding
Deegtemperatuur	25-27°C
Bulkrijs	45 min
Verdeling	40 (kleine stukjes)-300g
Narijs	1,5 uur bij 28°C
Bakken	10-30 min / 180°C

