



Honig-Brioche

4) Feingebäck

REZEPT (1520 G)

1200 g	Honig-Brioche Teig, langgeführt
50 g	Weizendunst zum Aufarbeiten
40 g	Bratbutter zum Fetten der Formen
80 g	Eistreiche
150 g	Lavendelhonig zum Fertigstellen

HONIG-BRIOCHESTEIG, LANG-

GEFÜHRT (1202 G)

655 g	Weizenmehl 400
160 g	Vollmilch, pasteurisiert
135 g	Joghurt nature
60 g	Honig
25 g	Backhefe
130 g	Eier
25 g	Olivöl nach 2 Minuten begeben
12 g	Speisesalz gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch kneten

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 90 Minuten zugedeckt bei
Raumtemperatur, dann über Nacht im
Kühlraum bei 5°C gären lassen.

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Feingebäck mit Honig und Joghurt

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

WEIZENMEHL (CH), Honig (Südame-
rika, Europa, Zentralamerika) 16%,
VOLLMILCH (CH), Joghurt nature 10 %
(**VOLLMILCH** [CH], **MILCHPROTEINE**),
EIER (CH), Backhefe, natives Olivenöl
extra, Speisesalz jodiert

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1262 kJ / 302 kcal
Fett 4,5 g, davon ges. Fettsäuren 1,3 g
Kohlenhydrate 56 g, davon Zucker 16 g
Protein 8,8 g
Salz 1,1 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation
beziehen sich ausschliesslich auf diese
Rezeptur.

Ausbeute: 30 Stück

Richtpreis je Stück: CHF 1.85

Richtpreis je 100 g: CHF 4.67

Herstellung



HONIG-BRIOCHESTEIG

Diese Variante unterscheidet sich in ein paar Punkten von einer herkömmlichen Briochesrezeptur. Anstelle von Zucker kommt Honig zum Einsatz, Butter wird durch Olivenöl ersetzt und der Fettstoffanteil zudem reduziert. Durch den Joghurt kommt zusätzliches Aroma ins Gebäck. Das Resultat ist ein leichteres Brioches, das sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugt.



VORBEREITUNG

Den Teig aus dem Kühlraum nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden akklimatisieren lassen.

AUFARBEITEN

Brühe von 1200 g abwiegen und aufschleifen. Die Teiglinge mit dem Sonnenstempel zu 3/4 abdrücken und in gefettete Briochesförmchen (6,5 cm oben/3,5 cm unten) absetzen.



STÜCKGARE

Teiglinge 45–60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gut gären lassen, anschliessend mit Ei bestreichen und kurz im Kühlraum bei 5°C abstehen lassen.

BACKEN

Vor dem Backen nochmals anstreichen. In einen milden Ofen einschiessen, verzögert dämpfen und Brioches goldgelb backen.



FERTIGSTELLEN

Lavendelhonig im Wasserbad leicht wärmen und die Brioches noch heiss damit abglänzen. Damit die Oberfläche weniger klebrig ist, die Brioches danach für 2 Minuten zum Trocknen in den Ofen stellen.

TIPP

Mit der Honigsorte zum Abglänzen kann der Geschmack des Honig-Brioches entscheidend beeinflusst werden.