



Vanille Zopfbrioche

Methode: Tiefkühler

Vorbereitung:

2'400 g Butterzopfteig 900 g Vanillecrème

Ausbeute: 60 Stücke Teigeinlage: 40 g

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozess
Butterstreusel:		
Butter	120	
Zucker	120	gut miteinander mischen
Weizenmehl 400	240	beigeben und alles kurz miteinander mischen

Aufarbeiten

Brüche von 1200 g rund wirken und kurz abstehen lassen.

Teiglinge auf 2,2 - 2,5 mm Dicke ausrollen und Aluformen von Ø 8 cm damit auslegen. Rand mit Ei bestreichen. Je 15 g Vanillecrème eindressieren und 8 g Streusel drüberstreuen. Die Brioche ca. 30 Minuten gären lassen und in den Tiefkühler stellen.

Backvorbereitung

Die Brioche ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Danach backen.

Backen

In mittelwarmen Ofen bei offenem Zug einschiessen. Nach 3 Minuten Zug schliessen und dämpfen. Nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken.

Backtemperatur: 225° C fallend **Backzeit:** 12 - 14 Minuten

Fertigstellen

Die ausgekühlten Brioche leicht mit Puderschnee stauben.

