



Brioche Loaf

布里歐吐司

| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Difficulty 難易度 | Intermediate 中級 |
| Qty 麵包數量 | 1 |
| Technique 製作特點 | Cold fermentation 低温長時間發酵 |
| Kneading 搓揉方式 | Machine kneading 機搓 |
| Day Before 一天前 | 45 mins 分鐘 |
| On the day 當天製作 | 15 mins hands-on time 製作時間 |
| | 140-180 mins waiting time 等待時間 |
| | 35 mins baking time 烘焙時間 |

主麵糰



Fresh Yeast
新鮮酵母
9g



Whole Egg
全蛋液
140g



Bread Flour
準高筋麵粉
(日清 Lys d' or,
Protein 10.7%)
220g



Sugar
上白糖/砂糖
25g



Malt Powder
麥芽粉
1g



Salt
鹽
4g



Vanilla Essence
呔呢嗶油
3g



Honey
蜜糖
13g



Butter
牛油
90g

其他材料及工具



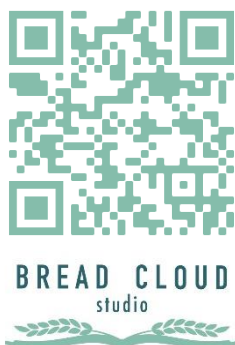
Whole Egg
(egg wash)
全蛋液 (掃蛋用)
10-15g



Sugar Nibs/
Pearl Sugar
粗糖粒
少許



Loaf Box (Japanese 1斤)
吐司模 (日本1斤型)
1pc 個
(10W x 19.5L x 9.5Hcm)



Brioche Loaf

布里歐吐司

Steps 製作步驟

01 Day Before 製作前一天:

Mix the following ingredients 將材料依次放入:

| Time 實際搓揉時間 | Ingredient 材料 | Speed 速度 |
|--------------------------|--|---------------------------------------|
| ~0 min | Mix fresh yeast & egg 酵母、蛋放入拌勻 | |
| ~0-1 st min | Add flour, sugar, salt & malt powder 加入麵粉、糖、鹽、麥芽粉 | Low → Medium high 低速→中高速 #1,2,3 |
| ~6-8 th min | Vanilla essence, honey 呷呢嗶油、蜜糖 | Medium high 中高速 #3 |
| ~10-18 th min | Butter 牛油 | Medium high 中高速 #3 |
| ~30-32 th min | OK~~! | Medium high 中高速 #3 |

Total kneading time : ~31 mins. Ideal dough temperature : 24-26°C
總時間約31分鐘，按麵糰情況及手搓技巧作調整。理想麵糰溫度約為24-26°C

04:20

02 Roll the dough round, cover. Put into fridge (~ 4-7°C) for first fermentation for ~12-24 hours.

把麵糰修圓、蓋好，放置雪櫃(約4-7°C)進行第一次發酵約12-24小時。

On the Day 製作當天:

05:25

03 Take the dough out from fridge. Divide dough in to 7 portions (70g each), roll doughs round, cover and let rest for 10-15mins

把麵糰從雪櫃取出，把麵糰平均分為約70g x 7份，輕輕滾圓、蓋好，靜置發酵約10-15分鐘。

06:50

04 Form it into shape of "water drop" and place them closely into mould. Put 4 at one side, & 3 at another side.

用雙手把麵糰按成水滴三角形，逐一緊貼放到吐司模內，一邊放4個，另一邊放3個。

07:50

05 Let proof for 120-170 mins at about 27-28°C, 80-90%

進行最後發酵約120-170分鐘(溫度約27-28°C, 濕度80-90%)。

07:55

06 Take out fermented dough, preheat convection oven to 165°C

取出發酵的麵糰，預熱焗爐至165°C。

08:00

07 Apply 2 layers of egg wash and top with sugar nibs. Bake for 34-38 mins at 165°C (Rotate the tray and swap to ensure even baking at the last 10 mins) Insert thermometer into loaf to ensure internal temperature reached 94°C.

掃上2層蛋液，再放上糖粒，以165°C焗約34-38分鐘(可於剩下約10分鐘時把焗盤前後回轉)。出爐前可先測中心溫度達94°C以上。