



BRIOCHE IN CASSETTA (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello base

Dolce lievitato

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

uova - T° ambiente
acqua
zucchero
miele
lievito di birra
burro 82% m.g. - morbido
sale

PREPARAZIONE

1000g Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e
240g l'acqua fino a creare la maglia glutinica.
160g Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
40g Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.
10g Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente
50g ben coperti per 1 ora circa.
230g Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di
12g alluminio o acciaio precedentemente ingrassato.

Composizione finale

Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 3-4 ore circa.

Cuocere a 160-165°C in forno ventilato o 175-185°C in forno statico, i tempi di cottura sono variabili in base al peso (25-26 minuti per una brioche da 550g).

All'uscita dal forno spennellare con sciroppo di zucchero per lucidare.