



BRIOCHE IN CASSETTA (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef 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.