

BRIOCHE PER GELATO (FROSTY)

Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

farina 00	5.000g
zucchero semolato	600g
burro 82% m.g. - morbido	300g
sale	60g
FROSTY	100g
uova	750g
acqua	1.500g
lievito compresso	200g

Impastare farina 00, zucchero, sale, FROSTY, lievito, uova e metà dell' acqua.
Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.
Successivamente mettere il burro in 2-3 volte.
Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.
Prendere l'impasto, suddividerlo in pezzi da 50-60 grammi.
Successivamente arrotolare i pezzi, adagiarli su una teglia ed appiattirli leggermente.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione completata, lucidare con uovo e cuocere in forno per 15-20 minuti a 180-200°C.