

# **BRIOCHE PER GELATO (FROSTY)**

☐ Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

### **IMPASTO BRIOCHE**

#### INGREDIENTI

farina 00 zucchero semolato burro 82% m.g. - morbido

sale

**FROSTY** 

uova

acqua

lievito compresso

#### PREPARAZIONE

5.000g Impastare farina 00, zucchero, sale, FROSTY, lievito, uova e metà dell' acqua.

600g Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.

300g Successivamente mettere il burro in 2-3 volte.

60g Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.

100q Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

750g Prendere l'impasto, suddividerlo in pezzi da 50-60 grammi.

1.500g Successivamente arrotolare i pezzi, adagiarli su una teglia ed appiattirli leggermente.

200g

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.