



BRIOCHE PER GELATO (FROSTY)

👤 Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

farina 00
zucchero semolato
burro 82% m.g. - morbido
sale
FROSTY
uova
acqua
lievito compresso

5.000g
600g
300g
60g
100g
750g
1.500g
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.