

BRIOCHE (FROSTY)

🏠 Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

farina 00	5.000g	<p>Impastare farina 00, zucchero, sale, FROSTY, lievito, uova e metà dell' acqua, Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.</p> <p>Successivamente mettere il burro in 2-3 volte. Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.</p> <p>Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti. Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 45 e da 10 grammi.</p> <p>Arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra.</p> <p>Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.</p>
zucchero semolato	750g	
burro 82% m.g. - morbido	600g	
sale	50g	
FROSTY	150g	
uova	750g	
acqua	1.400g	
lievito compresso	200g	

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione ultimata, lucidare con uovo e cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.



Extraordinary
made simple.