

# **BRIOCHE (FROSTY)**

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,

750g Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.

600g Successivamente mettere il burro in 2-3 volte.

50g Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.

150g Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

750q Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 45 e da 10 grammi.

1.400g Arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della

mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità

relativa dell'80% circa.

## **Composizione finale**

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