BRIOCHE (FROSTY)

Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

farina 00	5.000g
zucchero semolato	750g
burro 82% m.g. - morbido	600g
sale	50g
FROSTY	150g
uova	750g
acqua	1.400g
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.
Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 45 e da 10 grammi.
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.