

TRECCE AL LATTE, BURRO E UOVA

Livello intermedio

PAN BRIOCHE INTRECCIATO

IMPASTO TRECCE

PANE & LATTE - 50%	1000g
farina	1000g
acqua	600-650g
lievito compresso	80g
uova	200g
burro 82% m.g. - morbido	130g

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 10-15 minuti ad una temperatura di 22-24°C.

COMPOSIZIONE FINALE

In funzione del tipo di treccia da realizzare, suddividere la pasta per numero e peso voluto.
Allungare ed intrecciare a piacere a due, tre, quattro o cinque filoni.
Porre in cella di lievitazione per 40-50 minuti a 28-30°C, con umidità relativa del 70-80%.
Spennellare con dell'uovo sbattuto la superficie delle trecce.
Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 20 minuti (per trecce da 450g).
AVVERTENZE: si consiglia di infornare le trecce prima che le stesse abbiano raggiunto il massimo grado di lievitazione.

irca GROUP
Extraordinary made simple.