



TRECCE AL LATTE, BURRO E UOVA

chef Livello intermedio

PAN BRIOCHE INTRECCIATO

IMPASTO TRECCE

INGREDIENTI

PANE & LATTE - 50%

farina

acqua

lievito compresso

uova

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed

1000g omogeneo.

600-650g Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 10-15 minuti ad una temperatura di

80g 22-24°C.

200g

130g

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.