



TRECCE AL LATTE, BURRO E UOVA

👤 Livello intermedio

PAN BRIOCHE INTRECCIATO

IMPASTO TRECCE

PANE & LATTE - 50%

farina

acqua

lievito compresso

uova

burro 82% m.g. - morbido

1000g

1000g

600-650g

80g

200g

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.