

BRIOCHE IN CASSETTA AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO MAESTRO)

Livello base

Dolce lievitato

IMPASTO BRIOCHE AL CIOCCOLATO

DOLCE FORNO MAESTRO	1000g
uova - T° ambiente	250g
acqua	160g
zucchero semolato	40g
miele	10g
lievito di birra	50g
burro 82% m.g. - morbido	230g
sale	12g
PEPITA FONDENTE 1100	350g

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la maglia glutinica.
Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
Inserire il burro morbido in 2 volte.
Terminare con la PEPITA 1100 fredda di frigorifero.
Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.
Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciao precedentemente ingrassato.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 3-4 ore circa.
Cuocere a 160-165°C in forno ventilato o 175-185°C in forno statico, i tempi di cottura sono variabili in base al peso (25-26 minuti per una brioche da 550g).
All'uscita dal forno spennellare con sciroppo di zucchero per lucidare.