

BRIOCHE IN CASSETTA AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO MAESTRO)

☑ Livello baseDolce lievitato

IMPASTO BRIOCHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

uova - T° ambiente

acqua

zucchero semolato

miele

lievito di birra

burro 82% m.g. - morbido

sale

PEPITA FONDENTE 1100

PREPARAZIONE

1000g Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e

250g l'acqua fino a creare la maglia glutinica.

160a Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.

40a 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 l'ora circa.

Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di

alluminio o acciao precedentemente ingrassato.

350g

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.