



BRIOCHE IN CASSETTA AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO MAESTRO)

🏠 Livello base

Dolce lievitato

IMPASTO BRIOCHE AL CIOCCOLATO

DOLCE FORNO MAESTRO

uova - T° ambiente
acqua
zucchero semolato
miele
lievito di birra
burro 82% m.g. - morbido
sale

PEPITA FONDENTE 1100

1000g	Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero,
250g	lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la maglia
160g	glutinica.
40g	Inserire il sale ad impastare fino a completo
10g	assorbimento.
50g	Inserire il burro morbido in 2 volte.
230g	Terminare con la PEPITA 1100 fredda di frigorifero.
12g	Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a
350g	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 acciaio
	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.