



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
250g
160g
40g
10g
50g
230g
12g
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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.