

BRIOCHE (PANDORA GRAN SVILUPPO)

Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

PANDORA GRAN SVILUPPO	1000g
burro 82% m.g.	100g
lievito	50g
uova	200g
acqua	300-330g

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.
Suddividere l'impasto in pezzi da 50 e da 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi e appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente sopra quelli grandi.
Mettere le brioches in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare le brioches con uovo e cuocere per 20-25 minuti a 180-190°C.

irca GROUP
Extraordinary made simple.