



BRIOCHE (PANDORA GRAN SVILUPPO)

👤 Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

PANDORA GRAN SVILUPPO

burro 82% m.g.

lievito

uova

acqua

1000g

100g

50g

200g

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 brioche in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.