BRIOCHE IN CASSETTA BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

DOLCE LIEVITATO BICOLORE, IDEALE PER LE COLAZIONI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1000
UOVA - T° AMBIENTE	g 240
ACQUA	g 160
ZUCCHERO	g 40
MIELE	g 10
LIEVITO DI BIRRA	g 50
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 230
SALE	g 12

PREPARAZIONE

-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.

-Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.

-Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1000
UOVA - T° AMBIENTE	g 240
ACQUA	g 140
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
MIELE	g 10
LIEVITO DI BIRRA	g 50
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 180
SALE FINO	g 12
MORELLINA	g 120
ACQUA - PER LA GANACHE	g 80

PREPARAZIONE

-Inserire l'acqua per la ganache nella MORELLINA ed emulsionare bene con l'aiuto di una frusta.

-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.

-Per ultimo inserire la ganache in più riprese.

-Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.

COMPOSIZIONE FINALE

-Creare una treccia a 4, con due filoni di pasta bianca e due filoni di pasta colorata.
-Posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciao precedentemente ingrassato.
-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.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE