



BRIOCHE IN CASSETTA AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO MAESTRO)

DOLCE LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
UOVA - T° AMBIENTE
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO
MIELE
LIEVITO DI BIRRA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SALE
PEPITA FONDENTE 1100

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la
g 250 maglia glutinica.
g 160 Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
g 40 Inserire il burro morbido in 2 volte.
g 10 Terminare con la PEPITA 1100 fredda di frigorifero.
g 50 Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.
g 230 Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciaio
g 12 precedentemente ingrassato.
g 350

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.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF