



## BRIOCHE (CROISMART)

### PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO BRIOCHE

##### INGREDIENTI

CROISMART  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA

##### PREPARAZIONE

g 1000 Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.  
g 300 Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.  
g 50 Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
g 100  
g 100 Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, per 20 minuti.  
Dopo il riposo suddividere la pasta in pezzi da 45 e da 10 grammi.  
Arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

#### FINITURA

##### INGREDIENTI

UOVA Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione ultimata lucidare le brioches con dell'uovo sbattuto.

Cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.

## AVVERTENZE:

- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.