



BRIOCHE (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

- g 700 Impastare DOLCE FORNO con 230 g di acqua ed il lievito.
- g 320 Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere la restante acqua in 2 volte, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto.
- g 100 Terminare con il burro morbido in 2 volte.
- g 40 La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.
- Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO

SALE

PREPARAZIONE

- g 600 Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO ed impastare per 5 minuti circa.
- g 300 Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per altri 10 minuti.
- g 200 Terminare con l'ultima metà delle uova.
- g 60 Aggiungere per ultimo il burro morbido morbido in 2 volte fino ad ottenere una pasta liscia.
- g 10 Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C e poi suddividere in pezzi da 45 e 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 con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con uovo e cuocere in forno statico per 18-22 minuti a 180-190°C.