



## BRIOCHE PER GELATO (FROSTY)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BRIOCHE

#### INGREDIENTI

FARINA 00  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
SALE  
FROSTY  
UOVA  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO

g 5.000  
g 600  
g 300  
g 60  
g 100  
g 750  
g 1.500  
g 200

#### PREPARAZIONE

Impastare farina 00, zucchero, sale, FROSTY, lievito, uova e metà dell' acqua.  
Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.  
Successivamente mettere il burro in 2-3 volte.  
Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.  
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.  
Prendere l'impasto, suddividerlo in pezzi da 50-60 grammi.  
Successivamente arrotolare i pezzi, adagiarli su una teglia ed appiattirli leggermente.  
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 completata, lucidare con uovo e cuocere in forno per 15-20 minuti a 180-200°C.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.