



BRIOCHE (FROSTY)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| FARINA 00 | g 5.000 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 750 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 600 |
| SALE | g 50 |
| FROSTY | g 150 |
| UOVA | g 750 |
| ACQUA | g 1.400 |
| LIEVITO COMPRESSO | 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.

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 con uovo e cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.