



## BRIOCHE (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 750  
g 600  
g 50  
g 150  
g 750  
g 1.400  
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.