



## BRIOCHE PER GELATO CON PANDORA GRAN SVILUPPO

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON IL TUO GELATO PREFERITO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BRIOCHE

#### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO  
LIEVITO  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO  
ACQUA

g 1000  
g 40  
g 50  
g 50  
g 450

#### PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.  
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.  
Suddividere la pasta in pezzi da g 70-90, formare delle palline.  
Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con uovo quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.