



TRECCE AL LATTE, BURRO E UOVA

PAN BRIOCHE INTRECCIATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO TRECCE

INGREDIENTI

PANE & LATTE - 50%
FARINA
ACQUA
LIEVITO COMPRESSO
UOVA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1000
g 1000
g 600-650
g 80
g 200
g 130

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 10-15 minuti ad una temperatura di 22-24°C.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In funzione del tipo di treccia da realizzare, suddividere la pasta per numero e peso voluto.

Allungare ed intrecciare a piacere a due, tre, quattro o cinque filoni.

Porre in cella di lievitazione per 40-50 minuti a 28-30°C, con umidità relativa del 70-80%.

Spennellare con dell'uovo sbattuto la superficie delle trecce.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 20 minuti (per trecce da 450g).

AVVERTENZE: si consiglia di infornare le trecce prima che le stesse abbiano raggiunto il massimo grado di lievitazione.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con la margarina.