



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	qb
------	----

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.