



BRIOCHE IN CASSETTA AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO MAESTRO)

Dolce lievitato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

UOVA - T° AMBIENTE

ACQUA

ZUCCHERO SEMOLATO

MIELE

LIEVITO DI BIRRA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

PEPITA FONDENTE 1100

g 1000

g 250

g 160

g 40

g 10

g 50

g 230

g 12

g 350

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la maglia glutinica.

Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.

Inserire il burro morbido in 2 volte.

Terminare con la PEPITA 1100 fredda di frigorifero.

Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.

Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciaio precedentemente ingrassato.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 3-4 ore circa.

Cuocere a 160-165°C in forno ventilato o 175-185°C in forno statico, i tempi di cottura sono variabili in base al peso (25-26 minuti per una brioche da 550g).

All'uscita dal forno spennellare con sciroppo di zucchero per lucidare.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF