BRIOCHE (CROISMART)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

CROISMART	g 1000
ACQUA	g 300
LIEVITO COMPRESSO	g 50
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
UOVA	g 100

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.
Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.
Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, 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 le brioches con dell'uovo sbattuto.

Cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.

AVVERTENZE:
- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.