



## BRIOCHE (FROSTY)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BRIOCHE

#### INGREDIENTI

FARINA 00  
ZUCCHERO SEMOLATO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
SALE  
FROSTY  
UOVA  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO

#### PREPARAZIONE

g 5.000 Impastare farina 00, zucchero, sale, FROSTY, lievito, uova e metà dell' acqua,  
g 750 Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.  
g 600 Successivamente mettere il burro in 2-3 volte.  
g 50 Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.  
g 150 Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.  
g 750 Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 45 e da 10 grammi.  
g 1.400 Arrotolare i pezzi più grossi ed appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi  
g 200 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 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.