



## 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

#### PREPARAZIONE

g 1000 Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare  
g 250 la maglia glutinica.  
g 160 Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.  
g 40 Inserire il burro morbido in 2 volte.  
g 10 Terminare con la PEPITA 1100 fredda di frigorifero.  
g 50 Creare dei filoncini da 180 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora  
g 230 circa.  
g 12 Creare una treccia a 3 e posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciaio  
g 350 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

