



BRIOCHE IN CASSETTA (DOLCE FORNO MAESTRO)

DOLCE LIEVITATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
UOVA - T° AMBIENTE
ACQUA
ZUCCHERO
MIELE
LIEVITO DI BIRRA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SALE

g 1000
g 240
g 160
g 40
g 10
g 50
g 230
g 12

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.

Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.

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