BRIOCHE PER GELATO (FROSTY)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

FARINA 00	g 5.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
SALE	g 60
FROSTY	g 100
UOVA	g 750
ACQUA	g 1.500
LIEVITO COMPRESSO	g 200

PREPARAZIONE

Impastare farina 00, zucchero, sale, FROSTY, lievito, uova e metà dell' acqua.

Aggiungere l'acqua restante in più riprese, fino a completo assorbimento.

Successivamente mettere il burro in 2-3 volte.

Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

Prendere l'impasto, suddividerlo in pezzi da 50-60 grammi.

Successivamente arrotolare i pezzi, adagiarli su una teglia ed appiattirli leggermente.

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 completata, lucidare con uovo e cuocere in forno per 15-20 minuti a 180-200°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.