BRIOCHE (PANDORA GRAN SVILUPPO)

DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 100
LIEVITO	g 50
UOVA	g 200
ACQUA	g 300-330

PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.

Suddividere l'impasto in pezzi da 50 e da 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi e appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente sopra quelli grandi.

Mettere le brioches in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare le brioches con uovo e cuocere per 20-25 minuti a 180-190°C.