

# BRIOCHE - Pan Brioche

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| BRIOCHE                   | 1.000 g |
| Acqua                     | 350 g   |
| Lievito di Birra          | 70 g    |
| Burro/Margarina           | 200 g   |
| OROBIANCO                 | 10 g    |
| GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON | 100 g   |
| Totale                    | 1.730 g |

## Lavorazione:

Modalità d'impiego: Impastare BRIOCHE, acqua, lievito ed aroma fino ad ottenere un impasto formato. Aggiungere quindi il burro/margarina continuando ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea, in ultimo aggiungere le gocce di cioccolato mescolando brevemente.

Temperatura impasto: 25° C    Riposo dell'impasto: 30 min. a 70% U.R.

Pezzare nel formato di 120 g, arrotondare e depositarne 3 per ogni STAMPO PANBAULETTO

Lievitazione: a 30°C con 75% U.R. per 80-90 min.  
Lucidare a piacere.

Cottura: Rotor 175°C per 30-35 min. – Statico 190°C



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com