

SUPERKOMPLET- Brioches con il tuppo per granita e gelato

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito	50 g
Uova intere	200 g
Burro	125 g
Aromi	10 g
Totale	1.735 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare in ultimo il burro.

Temperatura impasto: 27-29°C

Riposo: 10 minuti

Pezzare 70 g per la base e 15 g per la parte superiore, formare.

Lievitazione: 60 min. circa a 30°C con 75% di umidità relativa.

A piena lievitazione, allargare il centro della sfera base ed inserirvi la sfera più piccola.

Lucidare a piacere.

Cottura: 175°C per 18 min. circa in Forno Rotor. Statico 190°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com