

BRIOCHE - Cornetto briosciato

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	400 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	350 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.800 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti (tranne il burro/margarina) sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

TEMPERATURA IMPASTO: 24-26° C

RIPOSO DELL'IMPASTO: 30 min. a 30°C 70% U.R.

Tirare a sfoglia dando due pieghe a tre, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia.

Posizionare in frigorifero a +5°C per 60 min. Dare un'ulteriore piega a tre, stendere, tagliare a triangoli e formare. Posizionare su carta da forno.

LIEVITAZIONE: 30 °C 70% U.R. per 60 min. ca.

Lucidare con uovo e decorare a piacere.

COTTURA: Statico 190°C per 18 min. ca. Rotor 170°C per 15 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com