

BRIOCHE - Brioche

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	180 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.580 g

Lavorazione:

Impastare Brioche, Acqua e lievito fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

TEMPERATURA IMPASTO: 23-25° C

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

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm, formare. Posizionare su teglia con carta da forno.

LIEVITAZIONE: 30 °C 70% U.R. per 80 min. ca.

COTTURA: Statico 180°C per 18-20 min. ca. Rotor 160°C per 13-15 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com