

BRIOCHE - Trecce

BRIOCHE	2.000 g
Acqua	800 g
Lievito di Birra	120 g
Burro/Margarina	400 g
Uvetta sultanina	600 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	3.920 g

Lavorazione:

Impastare Brioches, 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. Aggiungere l'uvetta mescolando brevemente

TEMPERATURA IMPASTO: 23-25° C

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

Formare in pezzature da 250 g, intrecciare utilizzandone tre, posizionare su teglia con carta da forno.

LIEVITAZIONE: 30 °C 70% U.R. per 40 min. ca.

Lucidare con uovo, decorare con zucchero in granella.

COTTURA: Statico 180°C, Rotor 160°C per 35 min. valvola chiusa + 5 min. valvola aperta.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com