

BRIOCHE - Focaccia dolce

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:

Modalità d'impiego: 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.

TEMPERATURA IMPASTO: 23-25° C

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

Per focacce tonde pesare nel formato di 70 g, posizionare in teglie preformate unte o su carta da forno.

Per teglia 60x40 stendere 1200g d'impasto su teglia unta.

Lasciar lievitare per 20 min. alla temperatura di 30° C 70% U.R.

Allargare le focacce con le dita colmando lo stampo preformato o allargarle su carta da forno.

Per teglia 60x40 foracchiare la superficie con le dita.

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

Cospargere la superficie con abbondanti fiocchi di burro e zucchero semolato

COTTURA: Statico 210°C per 12-15 min. ca. Rotor 180°C per 10-13 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com