

BRIOCHE PER GRANITE E GELATI

con lievito naturale

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	250 g
Zucchero	180 g
Uova intere	250 g
Burro	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Modalità d'impiego:
Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Incorporare il burro.
Temperatura impasto: 22/24°C
Lasciar riposare l'impasto per 60 minuti circa a 30°C fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.
Pezzare 70 g + 20 g. Formare.

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 90 minuti ca.
Pennellare con uovo.

Cottura: Forno statico 205°C per 18 minuti circa. Rotor 180°C.

La qualità piace!