



# BRIOCHE (PANDORA GRAN SVILUPPO)

DOLCE LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## IMPASTO BRIOCHE

### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

BURRO 82% M.G.

LIEVITO

UOVA

ACQUA

g 1000

g 100

g 50

g 200

g 300-330

### PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.

Suddividere l'impasto in pezzi da 50 e da 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi e appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente sopra quelli grandi.

Mettere le brioches in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

## FINITURA

### INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare le brioches con uovo e cuocere per 20-25 minuti a 180-190°C.