



## 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.