

## BRIOCHE VENEZIANA

### Ingredienti

802 Brioche	gr 700	
615 Grandi Lievitati	gr 300	
Acqua	gr 350	
Lievito di birra	gr 30 estate / gr 50 inverno	
Destrosio	gr 100	
Zucchero semolato	gr 50	
Uova intere	gr 160	
Burro	gr 150	
Sale	gr 15	
Aromi	q.b.	TOTALE gr 1.855 / gr 1.875

### Per la glassa:

Nocciole tostate	gr 100
Zucchero	gr 300
Amido	gr 120
Albume	gr 100
Olio	gr 15

### Procedimento

Impastare insieme tutti gli ingredienti, temperatura finale impasto 28 – 30 °C.

Lasciar riposare in massa per 40 minuti, quindi spezzare e formare.

Lasciare nuovamente riposare in forme per 40 minuti.

Procedere con la formatura finale.

Far lievitare a 30/35 °C per 90/60 minuti, glassare\* e quindi cuocere a 180 °C per 18 minuti.

\*Per la glassa: macinare insieme a grana grossa nocciole, zucchero e amido. Aggiungere albume e olio. Emulsionare tutti gli ingredienti insieme.





**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

# le ricette

---



**WHATSAPP***news*  
**MOLINO PORDENONE**  
**+39 345 8806057**

*Invia un messaggio WhatsApp  
con scritto "ISCRIVIMI"  
per ricevere ricette e novità!*

**S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE**  
T +39 0434 362421  
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

