

PAIN AU CHOCOLAT

Ingredienti

Grandi lievitati	gr 200	
802 Brioche	gr 800	
Lievito di birra	gr 50 inverno / gr 30 estate	
Sale	gr 15	
Malto	gr 20	
Zucchero	gr 100	
Burro	gr 100	
Acqua	gr 350/400	
Aromi	q.b.	
Barrette di cioccolato	q.b.	
Burro da incasso	gr 500	TOTALE gr 2.135 / 2.165

Procedimento

Impastare insieme tutti gli ingredienti, temperatura finale impasto 24 – 29 °C.
Lasciar riposare 20/30 minuti a temperatura ambiente.

Abbatte in positivo a +4 °C, dare 1 piega da 4 e dopo 30' 1 piega per 3. Lasciare riposare 20/30 minuti in frigo, formare e inserire le barrette di cioccolato. Lasciare lievitare a 26-28 °C per 4/5 ore. In alternativa si può abbatte e stoccare a -20 °C.

Cuocere per 18' a 180 °C.

