

TRECCIA PAN BRIOCHE – PAN MATTINO

Preimpasto

Grandi lievitati	gr 1800	
Farina Brioche 802	gr 200	
Lievito di birra	gr 60	
Acqua	gr 750	
Zucchero	gr 2000	
Burro	gr 300	TOT. gr 5.110

Impastare gli ingredienti insieme, temperatura finale impasto 28/30 °C. Lasciar lievitare 70/90 minuti a 30 °C, umidità 70/75 %. Deve triplicare il volume iniziale.

Impasto

Preimpasto	gr 5.110	
Farina brioche 802	gr 300	
Sale	gr 40	
Destrosio	gr 150	
Uova	gr 100	
Tuorlo d'uovo	gr 100	
Burro	gr 45	TOT. gr 5.845

Impastare tutti gli ingredienti insieme, temperatura finale 26/28 °C.

Spezzare e procedere con la puntatura per 20 minuti circa.

Formare 8 trecce da 500 gr ciascuna, quindi far lievitare per 90/120 minuti a 30 °C, umidità 75%.

Cuocere in funzione del tipo di forno, circa 20 minuti a 180 °C con leggero vapore in fase iniziale.

