



BRICOCES/ BUONDÌ CON GOLDEN ONE



INGREDIENTI

Ingredienti

• Golden mix Braims	1.000 gr
• Farina 00	1.000 gr
• Zucchero	150 gr
• Sale	20 gr
• Homanor	
Grangateaux	400 gr
• Uova intere Aia	120 gr
• Lievito di birra	60 gr
• Acqua	600 gr
• Vaniglia	q.b.

PESO TOTALE 3.390 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per 20/25 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Lasciar riposare per 60 minuti a 30°.

Formare le brioches in pezzatura da g. 60 e far lievitare 3 ore circa a 30°C di temperatura, con umidità 75%.

Coprire con Glaxa Braims e zucchero in granella grosso.

Temperatura di cottura

170°C con valvola chiusa.

Tempo di cottura

25 min.