

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE CLASSIC BON



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Uova intere</i>	150 gr
<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Acqua</i>	250 gr
<i>Pasta scorzone d'arancia</i>	20 gr
<i>Aroma in emulsine brioche</i>	20 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro. in una bacinella della planetaria munita di foglia, azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, incorporare il burro o la margarina fino al completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare due palline, una di 50 gr, e l'altra di 25 gr, dare una leggera stretta e dopo un pò di riposo accoppiare. Fare lievitare e prima della cottura spruzzare con doratura spray all'uovo Eurovo.

COTTURA

180°/190 per 12/15 minuti circa