



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pan Brioche

Modalità d'uso

Pan Brioche	g.	1000
Acqua	g.	380/400
Lievito fresco	g.	30/40
Tuorli d'uovo	n.	2

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria 4 minuti in prima velocità e 6 minuti in seconda, sino ad ottenere un impasto morbido e ben formato.

Far puntare a temperatura ambiente per 20 minuti.

Spezzare nel peso voluto, formare i panini tondi girandoli 2 volte, appiattare col palmo della mano e far lievitare in cella di lievitazione a 30°C con 80% UR per 60/90 minuti.

Lucidare in superficie con uovo e cuocere a 220°C per circa 10 minuti per pezzature da 80 g.