

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pan Brioche

Modo de empleo

Pan Brioche	g.	1000
Agua	g.	380/400
Levadura fresca	g.	30/40
Yema de huevo	n.	2

Amase todos los ingredientes en la batidora planetaria 4 minutos a primera velocidad y 6 minutos a segunda velocidad hasta obtener una masa suave y bien formada.

Dejar reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos.

Romper en el peso deseado, formar panecillos redondos dándoles dos vueltas, aplanar con la palma de la mano y dejar levar en la cámara de fermentación a 30°C con 80% HR durante 60 a 90 minutos.

Pulir la superficie con huevo y hornear a 220°C durante unos 10 minutos para piezas de 80 g.