

Brioche

con BIO FRIMAT

Farina di grano tenero bio	10,000 kg
BIO FRIMAT	0,150 kg
Zucchero bio	1,000 kg
Uova intere bio	1,000 kg
Burro bio morbido	0,750 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua, ca.	3,000 l
Totale impasto	16,400 kg

Impasto:	3 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura finale impasto:	ca. 26 °C
Riposo:	15 - 20 minuti
Pezatura:	70 g
Lievitazione intermedia:	nessuna
Lavorazione:	brioche
Lievitazione finale:	ca. 50 minuti in cella di lievitazione a 30 °C e 75 %U.R.
Operazioni precedenti la cottura:	spennellare la superficie delle brioche con uovo
Cottura:	ca. 230 °C per ca. 12 minuti

