

## Brioche per gelato

### con GRANDI OCCASIONI

GRANDI OCCASIONI	2,000 kg
Farina di grano tenero (200 w)	2,000 kg
Miele	0,300 kg
Uova	0,400 kg
Margarina	0,400 kg
Lievito	0,200 kg
AROMA ARANCIA DD	
(dose consigliata 3g/kg di massa)	q. b.
<u>Acqua, ca.</u>	<u>2,000 l</u>
Totale impasto	7,300 kg

Impasto:	6 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 12 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale). Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro. In seconda velocità aggiungere gradualmente il burro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Temperatura impasto:	ca. 26 °C
Riposo impasto:	10 minuti
Pezzatura:	0,100 kg
Lievitazione intermedia:	20 minuti
Lavorazione:	brioche
Lievitazione finale:	45 minuti a 35°C e 75% U.R.
Cottura:	ca. 240 °C per ca. 4 - 5 minuti