

## Brioche rustiche al saraceno e nocciola con REX SARACENO e DOLCE MADRE

Farina di grano tenero "di forza"	8,000 kg
REX SARACENO	2,000 kg
DOLCE MADRE	0,500 kg
Burro	2,000 kg
Pasta di nocciole	0,500 kg
Zucchero	1,500 kg
Uova	2,000 kg
Lievito	0,500 kg
Sale	0,150 kg
Acqua ca.	3,850 l
<b>Totale impasto</b>	<b>21,000 kg</b>

Impasto:	3 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 13 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale). Dopo 5 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità aggiungere lentamente il burro morbido, ma non fuso
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura :	formare pastoni da 1,800 kg per spezzatrice da 30 pezzi
Riposo intermedio:	30 minuti
Lavorazione:	formare a pastella sferica da 0,060 kg, inumidirne la superficie e passarle nel topping (1:1:1, zucchero di canna, mandorle a fettine e granella di nocciole). Quindi porre su teglie precedentemente foderate con carta da forno
Lievitazione:	in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 70 – 80 minuti. Lasciare le brioche a temperatura ambiente per ca. 10 minuti, quindi coprirle con abbondante zucchero a velo ed infornare
Cottura:	infornare a 200°C, dando poco vapore e cuocere per ca.14 minuti

