



MACINIAMO BUONE IDEE

BRIOCHE SICILIANA CON FINUM

RICETTA BASE:

Farina di grano tenero tipo 0 Gran Lievitati	1.000 g
Acqua	450 g
Finum	80 g
Zucchero	150 g
Srutto	150 g
Miele	50 g
Uova intere	50 g
Aromi	qb
Sale	20 g

TEMPI D'IMPASTO: 10 + 8 minuti

TEMPERATURA IMPASTO: 27-28°C

RIPOSO IMPASTO: 60 minuti a 30°C

PEZZATURA: Pezzo grande 70g pezzo piccolo 20g

LIEVITAZIONE: 90 minuti a 30°C e 80% di umidità

COTTURA: 210°C, ca. 30 minuti

ISTRUZIONI:

Impastare per 10 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità. Lasciar riposare l'impasto a 30°C per 60 minuti, dopodiché formare. La pallina piccola dovrà essere sovrapposta alla grande, nella quale avremo creato piccolo incavo con le dita. Dopo la lievitazione pennellare con uovo e cuocere senza vapore. La ricetta è da adattare alla tecnica e ai macchinari utilizzati.

Il nostro team Vi aiuterà volentieri per ogni tipo di domanda o incertezza sulla tecnica di panificazione.

