

Brioche semplici

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 16

ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 300	kg 1
latte	g 250 (iniziare con 120 g, temp. 4°C circa)
burro a pezzi	g 250 (temp. 4°C circa)
uova (tuorli)	g 200
zucchero	g 200
lievito di birra	g 50
sale	g 20 (dopo metà impasto)
miele	g 20/30
aromi limone scorza grattugiata	n.1 limone
burro o placca per incasso	g 600

procedimento.

[Con impastatrice a spirale lavorare per circa 11-12 minuti totali: 7-8 in prima velocità e 4 in seconda velocità.]

Iniziare ad impastare la farina con circa metà del latte, metà dei tuorli e tutto il lievito di birra.

Dopo 4-5 minuti, circa a metà impasto, con l'impastatrice alla prima velocità, aggiungere lo zucchero, il sale e la parte restante dei tuorli, continuando sempre ad aggiungere del latte della metà restante, ma conservandone una parte.

Assorbiti gli ingredienti liquidi, non appena l'impasto appare asciugarsi, aggiungere il burro a pezzi, gli aromi e lavorarlo fin che apparirà liscio ed omogeneo.

Al termine dell'impasto mettere la massa, modellandola un poco con le mani, in idoneo recipiente alimentare coperto da un telo di materiale plastico in frigorifero a 4°C per 30-35 minuti.

Al termine del riposo, stendere l'impasto grossolanamente con la sfogliatrice modellandolo affinché diventi rettangolare. Adagiare poi su una teglia di 60x40cm e riporre in frigorifero per 60 minuti circa, tenendo sempre coperto con un telo di materiale plastico.

Mentre la pasta si "rilassa" in frigorifero, preparare 600g di burro (o placca da incasso) portandolo a temperatura ambiente al fine di avere entrambi i composti a temperatura simile per favorire una migliore e omogenea unione.

[Abbiamo utilizzato burro piatto per incasso Corman 82% mg*. In estate si consiglia sempre l'utilizzo della tipologia specifica per alte temperature.]

sfogliatura.

Inglobare al composto, appena prelevato dal frigorifero, il burro facendo attenzione che i lembi della pasta non si sovrappongano.

Dopo 10-15 minuti di riposo, sfogliare a larghezza sfogliatrice, fare un giro con piega a 3 e ripetere l'operazione facendo un'altra piega a 3.

Far riposare per circa 60 minuti in frigorifero, il panetto dovrà essere ben coperto con pellicola.

Estrarre dal frigorifero e eseguire una ulteriore e ultima piega a 3.

[laminazione con sfogliatrice: 3 pieghe a 3]

stesura.

Dopo 15 minuti di ulteriore riposo in frigorifero, sfogliare nuovamente mediante la sfogliatrice e portare gradualmente allo spessore 3/4. Avvolgere la pasta così modellata sul mattarello e stenderla sul tavolo da lavoro senza utilizzare farina. Farla riposare circa 10-15 minuti.

Fare pezzature a piacimento, sia cornetti che cerchietti o treccine, metterle su teglia da forno con apposita carta a 30°C con umidità relativa di 75-80% e far lievitare per circa 100-110 minuti.

[si consigliano pezzature tradizionali da 65-70 g]

cottura.

Con forno elettrico a 185-190°C regolando la camera di cottura con intensità 20% piastra e 45% di cielo, per 18 minuti di cui gli ultimi 3 con valvola aperta.

decorazione.

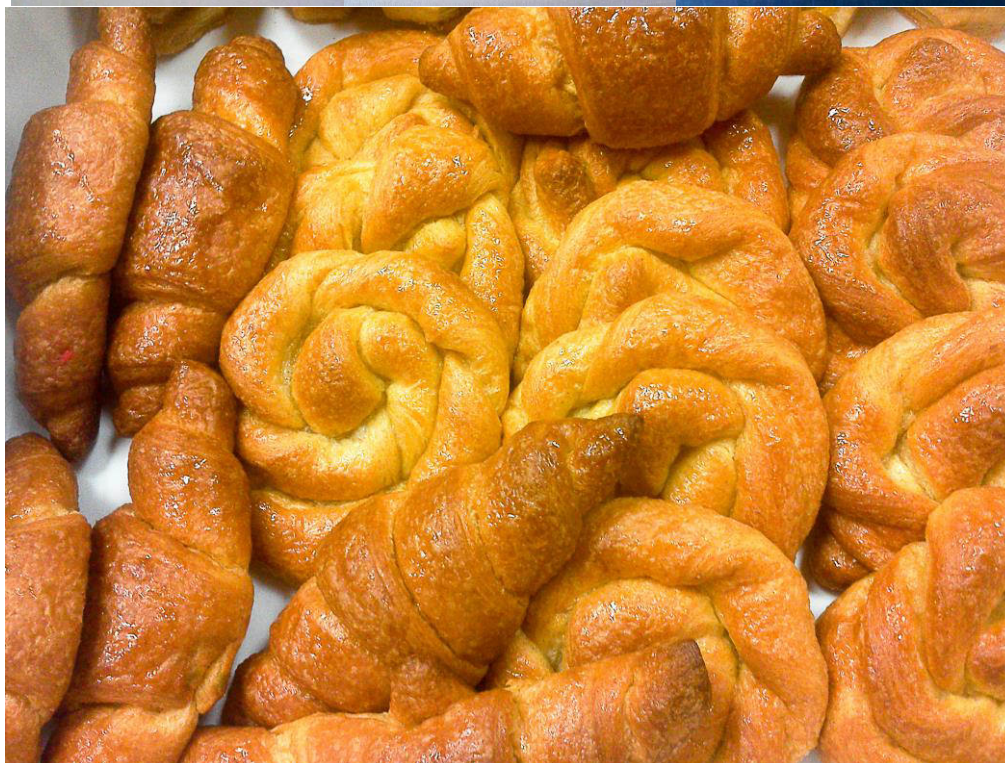
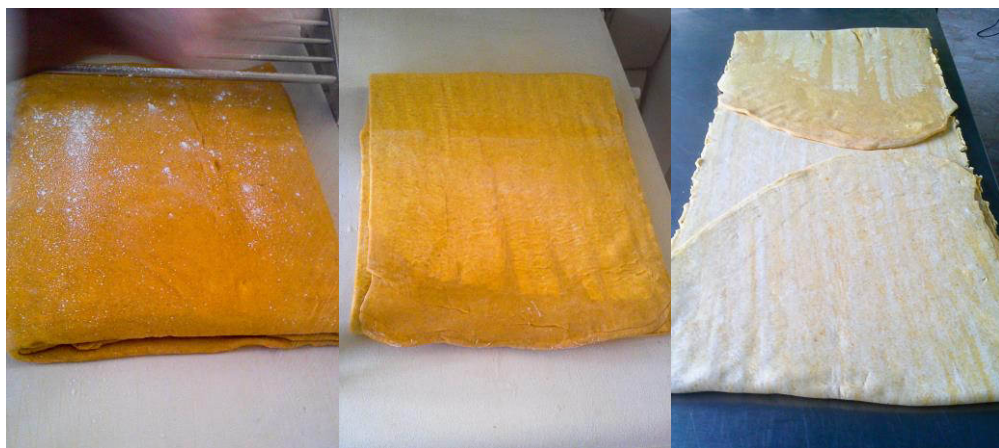
Per le pezzature più grandi: spolverare di zucchero a velo prima della cottura.

Per le pezzature più piccole: preparare uno sciroppo utilizzando uguale quantità di zucchero semolato, acqua e portarlo a ebollizione. Spennellare il prodotto con lo sciroppo ottenuto per renderlo lucido o come collante per decorazione con granelle a piacere.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]



scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI
telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it
tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it