

# Treccia Proteica alle albicocche

## Brioche Proteica con gocce di cioccolato

**DOSE DORO**

### PREIMPASTO BRIOCHE:

<b>CROISSANT PROTEIO</b>	<b>200 g</b>
Acqua	110 g
Lievito	30 g

### IMPASTO:

<b>CROISSANT PROTEIO</b>	<b>800 g</b>
Lievito	10 g
Uova	400 g
Zucchero	90 g
Pasta d'arancio	35 g
Margarina per impasti	200 g
Gocce di cioccolato	250 g



### DECORAZIONE:

**PROTEIOS P05G**

q.b.

**BRIOCHE: PREIMPASTO:** Impastare CROISSANT PROTEIO, l'acqua e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Porre a lievitare coperto da un telo di plastica a 30°C per 30/40 minuti o comunque fino a triplicazione del volume iniziale.

**IMPASTO:** Rimettere il preimpasto in macchina ed impastare nuovamente con i restanti ingredienti, esclusa la margarina e le gocce di cioccolato, fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere quindi la margarina e lavorare fino a completo assorbimento. Una volta ultimato l'impasto, inserire le gocce di cioccolato fino ad ottenere una distribuzione uniforme. Lasciare riposare l'impasto al massimo 10 minuti coperto da un telo di plastica in ambiente. Spezzare del peso desiderato ed arrotolare. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C con U.R. del 75% per circa 90 minuti. Prima della cottura spennellare, preferibilmente con lucidante proteico 100% vegetale CSM, e decorare con PROTEIOS P05G.

**Forno ventilato:** 170°C per 12-14 minuti circa per pezzature da 60 g.

**Forno statico:** 190-200°C per 12-14 minuti circa per pezzature da 60 g.

NOTA: per brioche da 60g è possibile aggiungere alla decorazione fino a 3g di zucchero semolato ogni 1g di PROTEIOS P05G mantenendo la dichiarazione "FONTE DI PROTEINE".

