

Brioche Proteiche

!DOSE DORO

PREIMPASTO:

CROISSANT PROTEIO	200 g
Acqua	110 g
Lievito	30 g

IMPASTO:

CROISSANT PROTEIO	800 g
Lievito	10 g
Uova	400 g
Zucchero	90 g
Pasta d'arancio	35 g
Margarina per impasti	200 g
Aromi	q.b.

DECORAZIONE

PROTEIOS P05G	q.b.
----------------------	-------------



PREPARAZIONE

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, fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere quindi la margarina e lavorare fino a completo assorbimento. 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 60g.

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

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".

