

Brioche Salata Proteica*

con cavolo nero, robiola e pomodorini

DOSE DORO

INGREDIENTI

CROISSANT PROTEIO	1000 g
Latte	220 g
Uova	320 g
Lievito di birra	50 g
Margarina per impasti	200 g

RIPIENO PRECOTTURA:

Cavolo nero cotto e condito

Robiola

Amalgamare il cavolo nero con la robiola in un cutter fino ad ottenere un composto omogeneo, metterlo in una sàc-a-poches, dressare 60 g di prodotto in anelli di diametro 6 cm e altezza 1 cm e riporre in abbattitore fino all'utilizzo.

Pomodorini per decorazione

PREPARAZIONE

Impastare CROISSANT PROTEIO, le uova e il latte per un minuto a media velocità, aggiungere il lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere la margarina ed impastare fino ad ottenere nuovamente una struttura liscia e asciutta.

Far riposare l'impasto per almeno 15 minuti coperto da un telo di plastica.

Spezzare nel peso di 80 g e formare delle palline, schiacciarle leggermente ed inserirle all'interno di uno stampo da crostatina con diametro 12 cm e bordo 3 cm.

Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 29°/30°C con U.R. del 75% per 70-80 min, avendo attenzione di allargarlo leggermente a metà lievitazione. Una volta lievitato, schiacciare il centro ed inserire il "ripieno precottura".

Forno ventilato: 180°C per 12-14 minuti circa, appena infornato dare 3 secondi di vapore.

Forno statico: 210°C per 12-14 minuti circa, appena infornato dare 3 secondi di vapore.

Una volta cotti decorare con pomodorini freschi e conditi.



**Nella ricetta indicata la dichiarazione "fonte di proteine" si riferisce al croissant e non include le farciture, che sono puramente esemplificative.*