

Brioche

com MELLA-HT-SUPERSOFT e MALTA AROMA

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Ovos	3,000 kg
Manteiga	2,500 kg
Açúcar	1,000 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	2,200 kg
Total	21,250 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg e deixar repousar cerca de 30 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Colocar oito peças (0,480 kg) em formas untadas para brioche.
- Fermentar durante 16 – 18 horas em câmara de fermentação a 10 °C e 75% H.R.
- Ao dia seguinte, pintar com ovo, deixar secar a superfície e pintar de novo.
- Cozer a 140 °C durante 35 – 40 minutos com o registo aberto.

