

Brioche

con CRAFT-MALZ

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Azúcar	1,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
Huevo	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	4,000 kg
Total	16,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo y cocer a 210 °C (sin vapor) durante 12 minutos.

