

Brioche

con MELLA-HT-SUPERSOFT y MALTA AROMA

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Huevo	3,000 kg
Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
Total	21,250 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar unos 30 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear.
- Colocar ocho piezas (0,480 kg) en moldes engrasados para brioche.
- Fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación a 10 °C y 75% H.R.
- Al día siguiente, pintar con huevo, dejar secar la superficie y pintar de nuevo.
- Cocer a 140 °C durante 30 – 35 minutos con el tiro abierto.

