

Brioche de Pascua con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,500 kg
Huevo	1,500 kg
Azúcar	0,800 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	3,600 kg
Pasas sultanas	4,000 kg
Granillo de almendra tostado	2,000 kg
Total	26,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas y el granillo de almendra tostado) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las pasas sultanas y el granillo de almendra al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Colocar las piezas en bandejas, presionar ligeramente y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer un corte en cruz.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos con el tiro abierto.
- Al salir del horno, pintar con mantequilla clarificada, rebozar con azúcar y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

