

Espigas de brioche rellenas

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 74 moldes de 23 x 11 cm

Masa

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Huevo	0,500 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	4,900 kg
Total	18,800 kg

Crumble

MELLA COOKIE	2,500 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
Total	3,750 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg, alargaras ligeramente y dejar reposar unos minutos.
- Laminar las piezas con 4 mm de grosor y 20 cm de ancho.
- Extender 0,250 kg del relleno deseado dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Repartir 0,050 kg de crumble en los moldes y colocar una barra en el centro de cada uno. A continuación, cortar las barras cuatro o cinco veces con unas tijeras y colocar los bordes cortados alternando derecha e izquierda.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 190 °C durante unos 40 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y decorar con glasa o espolvorear con azúcar glas.

