

## Rosquillas de San Isidro tontas y listas con MELLA BRIOCHE y 33 DREIDOPPEL

### Masa

MELLA BRIOCHE	1,000 kg
Huevo (a temperatura ambiente)	0,400 kg
Aceite de oliva virgen extra	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
AROMA ANÍS	0,020 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Anís en polvo	0,010 kg
Sal	0,005 kg
Total	1,945 kg

### Baño

Azúcar glas	0,400 kg
Claras de huevo	0,070 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,025 kg
Total	0,495 kg

- Batir las claras de huevo hasta que espumen. Añadir AROMA LIMÓN EUROPA y el azúcar y mezclar hasta obtener una masa espesa.

### Proceso de elaboración

- Batir el huevo, el azúcar y la sal con un batidor hasta que espumen.
- Añadir el aceite junto con AROMA ANÍS en hilo fino. Cuando se haya absorbido, añadir MELLA BRIOCHE, MELLA TRIEB y el anís en polvo, mezclar con pala y dejar reposar 1 hora en la nevera.
- Formar rosquillas de unos 0,040 kg y dejar reposar en la nevera mínimo 1 hora.
- Pintar con huevo y cocer a 200 °C durante unos 15 minutos. Después, tapar con papel de aluminio y continuar la cocción a 170 °C durante 5 minutos.
- Para rosquillas tontas, dejar enfriar después de la cocción; para rosquillas listas, bañarlas aún calientes con el baño y dejar enfriar.

