

Trenzas de brioche con jengibre

con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 8 piezas

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Zanahoria rallada	0,600 kg
Mantequilla	0,300 kg
Huevo	0,200 kg
Azúcar	0,140 kg
PASTA JENGIBRE	0,120 kg
TRISAN	0,020 kg
Levadura	0,140 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>0,280 kg</u>
Total	4,200 kg

Glaseado

BLITZ FONDANT	0,840 kg
AROMA RON EUROPA	0,005 kg
<u>Agua</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	0,965 kg

- Mezclar los ingredientes y hervir durante 2 – 3 minutos.

Pistachos troceados	0,080 kg
ZANAHORIAS DE MAZAPÁN	aprox. 24 unidades

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir piezas de 0,130 kg, formar barras y dejar reposar unos minutos.
- Trenzar cuatro barras y colocar las piezas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y dejar secar a temperatura ambiente.
- Cocer a 180 °C durante unos 25 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Glasear y decorar al gusto.



Cruzar cada dos barras, de modo que una quede por debajo y, la otra, por encima de la otra.



Colocar cada barra inferior encima de la superior cuatro veces.



Repetir el proceso anterior en sentido opuesto.



Con cuidado, colocar los extremos de las barras debajo de la pieza.

