

Brioche rústico com trigo mourisco, maçã e avelã

com REX SARRACENO, IREKS SOFTY PLUS e DREIDOPPEL

Massa

Farinha de trigo de media força	8,000 kg
REX SARRACENO	2,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Manteiga	2,000 kg
PASTA AVELÃ COM PEDAÇOS	0,250 kg
Açúcar	1,500 kg
Ovo	2,000 kg
Sal	0,150 kg
Levedura	0,500 kg
Água	3,850 kg
Total	20,400 kg

Recheio

FRUCHTBACK MAÇA	q.b.
-----------------	------

Topping

Amêndoas fatiadas, avelãs picadas e açúcar mascavo	(1:1:1)
--	---------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a manteiga) até conseguir uma massa fina e elástica.
- Adicionar a manteiga 5 minutos antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa 27 °C.
- Dividir a massa em porções de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Dividir as porções com o divisor (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Humedecer a superfície e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos sem vapor.
- Cobrir com açúcar em pó e cozer a 200 °C (com pouco vapor) durante 14 minutos.

