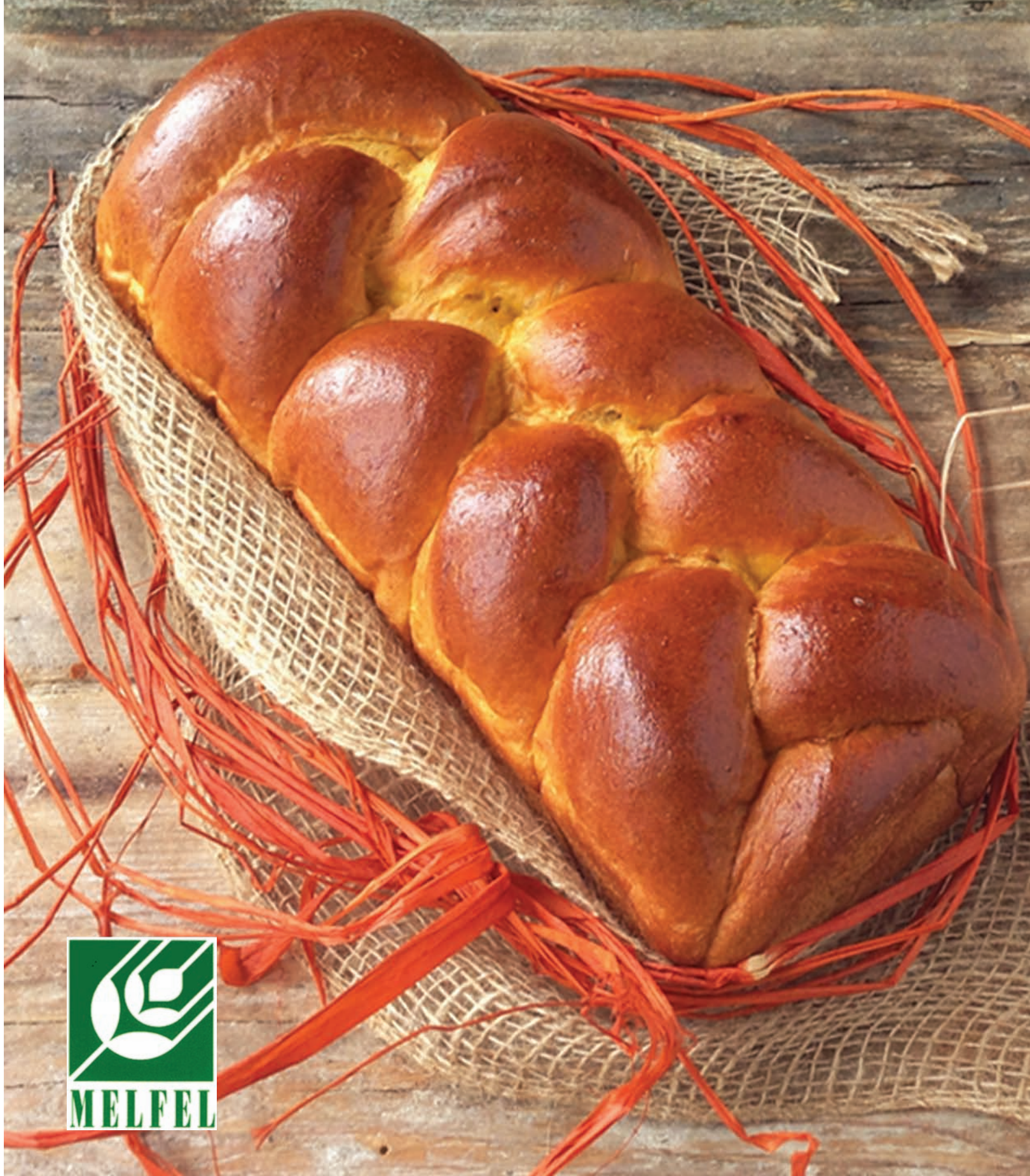


PAN BRIOCHE

SEMILAVORATO AL BURRO PER PASTE LIEVITATE





DOSI PER VENEZIANE

PANBRIOCHE	Kg 10
Acqua	Kg 4,5
Lievito	gr 280

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale ed impastare per 3 minuti in 1° velocità + 10 minuti in 2° velocità. Riposo dell'impasto: 15 minuti. Spezzare e formare a piacere, lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti circa.

Pennellare con uovo intero sbattuto e ricoprire con zucchero a granella. Infornare con valvole aperte per i primi 5 minuti e cuocere a 180°C per 15 minuti circa

DOSI PER PAN BRIOCHE

PANBRIOCHE	Kg 10
Acqua	Kg 4,5
Lievito	gr 250

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità.

Riposo dell'impasto: 30 minuti. Spezzare e allungare pezzi da 120g. Formare trecce a tre e disporle all'interno degli appositi stampi precedentemente ben oleati.

Lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 - 90 minuti. (La treccia deve sfiorare i bordo dello stampo). Infornare con poco vapore e cuocere a 180°C per 30 minuti circa. 5 minuti prima di sfornare aprire la valvole.



DOSI PER CROISSANT

PANBRIOCHE	Kg 10
Acqua	Kg 4,5
Lievito	gr 300

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale ed impastare per 3 minuti in 1° velocità + 10 minuti in 2° velocità.

Riposo dell'impasto: 10 minuti. Stendere l'impasto e mettere al centro Kg 3 di margarina per sfoglia ammorbidita, piegare una volta in 4 e dopo 10 minuti piegare di nuovo in 4. Riposo 10 minuti. Tirare la pasta con la sfogliatrice, tagliare a triangoli e formare i croissant. Lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti. Pennellare con uovo intero sbattuto e guarnire con zucchero a granella.

Infornare con valvole aperte per i primi 5 minuti e cuocere a 180°C circa per 15 minuti

