

# BRIOCHE SOFFICISSIMA

## INGREDIENTI

Farina 280W	1000 g
Zucchero	180 g
Uova	150 g
Burro	220 g
<b>O-Tentic Mediterraneo</b>	<b>40 g</b>
<b>S500 Soffice CL</b>	<b>50 g</b>
Sale	15 g
Acqua	150 g +/-
Latte	100 g
<b>Passionata</b>	<b>150 g</b>
<b>Sunset Glaze</b>	<b>q.b.</b>
Aromi	q.b.

## PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti, ad eccezione della materia grassa, nella planetaria per 5 minuti a velocità lenta. Procedere con la seconda velocità per 8 minuti avendo l'accortezza di inserire il burro in pomata gli ultimi tre minuti portando l'impasto ad una temperatura di 27°/28°C.

Terminato il processo far puntare in cella a 30°C con il 75% U.R. per 20 minuti circa.

Riprendere l'impasto e formare delle pezzature da 70 g con un pirlaggio tenace.

Lasciare lievitare a 30°C con il 75% U.R. circa per 50 minuti circa.

Cospargere la superficie con del Sunset Glaze e infornare a 180°C per 20 minuti circa.

