

## Brioche sa LIEVITO MADRE DOLCE



Recept za oko 450 komada

Pšenično bijelo brašno tip 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Jaja	3,000 kg
Šećer	0,500 kg
Sol	0,180 kg
Kvasac	0,600 kg
Voda	2,500 l
<u>Maslac, omekušani</u>	<u>2,500 kg</u>
Ukupno	21,280 kg

1. Vrijeme zamjesa: 3 + 7 min, spiralna mijesilica

2. Vrijeme zamjesa: 5 – 7 min sporo

Temperatura tijesta: oko 28 °C

Odmaranje tijesta: preko noći na oko 5 °C

Dijeljenje: 1,350 kg/30 komada

Upute za rad: Nakon odmaranja tijesta, tijesto podijelite, oblikujte okruglo i ostavite kratko da odmori. Podijelite tijestene kugle, oblikujte okruglo i odvojite otprilike ¼ od svake za "glavu". Postavite "tijelo" u namašćene i pobrašnjene mini brioš kalupe, utisnite rupu u centru tijesta i postavite "glavu" u nju. Namažite s jajima, ostavite da se osuši i stavite peći s otvorenim odzračnikom.

Završna fermentacija: oko 120 min

Temperatura pečenja: 170 – 180 °C

Vrijeme pečenja: 12– 15 min