

Brioche Pur Beurre

Composición	
Masa brioche	320g
TOTAL	320g



Medidas:

Ancho: 60mm **Largo:** 160mm **Alto:** 80 mm

Ingredientes Amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1 Kg
Agua +/-	450g
Levadura	40g
TOTAL MASA	1,490Kg
Peso de la masa/pieza	40g

Proceso:

Amasado: fino y elástico.

Temperatura de la masa (°C): 25°C

Reposo en Bloque: 10 minutos

Peso: 320g (8 unidades de 40g cada una)

Bolear y poner en el horno

Fermentación: 90 minutos a 28°C y 85% HR

Acabado antes de hornear: Pintar con **Sunset Glaze**

Temperatura del horno (°C): 230°C

Tiempo de horneado (min.): 23 minutos