

## Brioche Pur Beurre

Composición	
Masa brioche	320g
<b>TOTAL</b>	<b>320g</b>



### Medidas:

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

Ingredientes Amasado	
Tegral Soft'r Pur Beurre	1 Kg
Agua +/-	450g
Levadura	40g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,490Kg</b>
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