

## Empanada de manzana y canela

### Composición

Masa de brioche	500 g
Relleno de manzana y pasas	300 g
Azúcar glas	20 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>800 g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 300 mm

**Largo:** 300 mm

**Alto:** 40 mm

### Ingredientes amasado

Agua	600 g
Easy Brioche 50%	500 g
Harina W300	500 g
Levadura	40 g
Sapore Carmen	20 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,660 Kg</b>

## Receta manzana con pasas:

Ingredientes	
Topfil Manzana	270 g
Pasas Sultana nº 9	30 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>300 g</b>

## Método

Macerar las **Pasas Sulanas nº 9** en ron y mezclar con **Topfil Manzana**.

### Proceso:

**Amasado:** 20 minutos

**Temperatura de la masa:** 20°C

**Reposo en bloque:** -

**Peso:** Dos piezas de 250g

**Boleado y reposo en pieza:** 15 minutos

**Forma:** Estirar con un rodillo de forma redonda de 30mm de grosor y 280mm de diámetro  
Rellenar con el relleno de manzana y pasas  
Cubrir con la masa y cerrar la empanada

**Fermentación:** 60 minutos

**Acabado antes de hornear:** Pinchar por la superficie

**Temperatura del horno:** 180°C

**Vapor:** -

**Tiempo de horneado:** 25 minutos aprox.