

Empanada de manzana y canela

Composición

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



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
TOTAL MASA	1,660 Kg

Receta manzana con pasas:

Ingredientes	
Topfil Manzana	270 g
Pasas Sultana nº 9	30 g
TOTAL MASA	300 g

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.