

SEMILAVORATI PER LA PASTICCERIA

# PANBRIOCHE

**Semilavorato professionale  
per paste lievitate al burro**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PASTICCERIA

# PANBRIOCHE



Il preparato ideale per ottenere il classico pan brioche in cassetta, gustose brioche e panini dolci al burro.

## “ FOCUS:

*Il pan brioche può essere guarnito con marmellata o crema al cioccolato per una colazione nutriente.*

”

## DOSI CONSIGLIATE PER PAN BRIOCHE IN CASSETTA



PAN BRIOCHE  
kg 10

+



ACQUA  
kg 4,5

+



LIEVITO  
g 250

## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità. Riposo dell'impasto: 30 minuti.
- Spezzare e allungare pezzi da 120 g. Formare trecce a tre e disporle all'interno degli appositi stampi precedentemente oleati.
- Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti. (La treccia deve sfiorare il bordo dello stampo).
- Infornare con poco vapore e cuocere a 180°C per 30 minuti circa. 5 minuti prima di sfornare aprire la valvole.

