

Brioche koristeći LIEVITO MADRE DOLCE



Receptura za približno 450 komada

Pšenično brašno	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Jaja	3,000 kg
Šećer	0,500 kg
So	0,180 kg
Kvasac	0,600 kg
Voda	2,500 l

Maslac, omekšan	2,500 kg
Ukupna masa	21,280 kg

1. Vreme zamesa: 3 + 7 min, spiralni mikser

2. Vreme zamesa: 5 – 7 min sporo

Temperatura testa: oko 28 °C

Fermentacija u masi: preko noći na oko 5 °C

Odvaga testa: 1,350 kg/30 komada

Uputstvo za rad: Nakon fermentacije u masi, podeliti testo na jufke, oblikovati okruglo i malo odmoriti. Nakon toga podeliti testo, oblikovati u kuglice i od svakog komada odvojiti $\frac{1}{4}$ testa od koga će se formirati vrh. Veći komad složiti u prethodno naprskan i pobrašnjen kalup, utisnuti rupu u sredini u koju se postavlja manji komad testa kao glava. Mini brioche premazati jajima, ostaviti da se zasuše i peći sa otvorenom ventilacijom.

Završna fermentacija: oko 120 min

Temperatura pečenja: 170 – 180 °C

Vreme pečenja: 12 – 15 min