



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

BRIOCHE SFOGLIATE SALATE	q.tà	%	Peso	Procedimento:
				impastare i primi 5 ingredienti elencati, una volta formato l'impasto far lievitare per 2-3 ore ca. a una temperatura di 24-26°C, ben coperta con HR 75%. Mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.
farina W 280-320	1000 g	47,73	4010 g	L'indomani laminare con il burro a placche, precedentemente laminato 5 mm, dando tre pieghe semplici.
lievito di birra	30 g	1,43	120 g	Far riposare in frigo per 3 ore, poi tirare allo spessore di 2,5
acqua	500 g	23,87	2005 g	tagliare un triangolo e arrotolare.
zucchero semolato	40 g	1,91	160 g	Lasciar lievitare a 26°C per 2-4 ore con HR 75%.
sale fino	25 g	1,19	100 g	Lucidare con uovo sbattuto, copargere la superficie di sesamo o altro.
				Cottura : 180°C 17 min. ca.
burro trad. 82% placche (10°C)	500 g	23,87	2005 g	valvola chiusa per i primi 13 minuti.
totale	2095 g	100	8400 g	

Il burro trad. 82% placche +5°C deve essere lavorato +8/10°C per evitare la rottura durante la laminazione.

se si vuole ottenere una brioche più colorata sostituire l'acqua con il latte,
oppure aggiungere 25 g di miele