

Pão brioche de Nutella

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO BRIOCHE
AÇÚCAR
OVO
GEMA
MARGARINA 80%
FERMENTO FRESCO
CREME DE AVELÃ



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 kg	5kg
NÚCLEO BRIOCHE	8	80g	400g
AÇÚCAR	20	200g	1 kg
OVO	40	400g	2 kg
GEMA	6,5	65g	325g
MARGARINA 80%	26	260g	1,3 kg
FERMENTO FRESCO	3	30g	150g
ÁGUA	15	150g	750g
CREME DE AVELÃ	10	100g	500g

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Brioche, o açúcar e a farinha na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar água gelada, margarina, ovos e gemas e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Bater em velocidade alta por aproximadamente 3 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 350 gramas.
- 5- Modelar em formato de trança, e colocar em assadeira de pão de forma previamente untada com DBO PMAN.
- 6- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 1,5 horas ou até o ponto. Pincelar ovo.
- 7- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro.
- 8- Realizar a aplicação do creme de avelã no produto acabado ou nas fatias separadas.