

Pão brioche de calabresa

INGREDIENTES

MASSA:

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



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

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. Adicionar a calabresa e misturar por 1 minuto em velocidade lenta.
- 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.