



CONSEJO

La masa del *bríoche* es muy versátil. Se puede emplear también para preparar medias noches o bollos rellenos.

Mejor textura y **ternura** durante más tiempo.

BRIOCHE

Para 200 unidades de 80 g

INGREDIENTES

- 1,5 kg** harina de fuerza 440 W
- 900 g** huevo
- 75 g** leche entera
- 135 g** agua
- 30 g** sal
- 200 g** azúcar
- 100 g** levadura
- 600 g** masa madre natural
- 15 g** mejorante para panadería
- 60 g** ralladura de limón
- 2 g** vaina de vainilla de Madagascar
- 615 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 135 g de agua o 750 g de mantequilla

Optima Bakery sabor mantequilla se incorpora a la masa con el resto de ingredientes.

PASO A PASO

- 1.** Diluir Optima Bakery sabor mantequilla en agua y mezclar en la amasadora, con el resto de ingredientes, hasta obtener una masa fina y elástica.
- 2.** Formar bolas de 80 g con la masa y déjalas reposar durante 15 minutos.
- 3.** Dar forma a las bolas de barra corta sin puntas y dejar fermentar hasta que multipliquen su volumen por 2,5 (tardarán, aprox., 2 horas y 40 min a 28 °C).
- 4.** Pintar las piezas con huevo batido y añadir azúcar grano por encima.
- 5.** Realizar 3 cortes con tijera en la parte superior de los *bríoche*s.
- 6.** Cocer a 195 °C durante 8 minutos.



-52% GRASAS SATURADAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.467 kJ / 351 kcal	1.467 kJ / 351 kcal
Grasas	17,6 g	17,6 g
de las cuales saturadas	4,9 g	10,2 g
Hidratos de carbono	38 g	38 g
de los cuales azúcares	5 g	5 g
Fibra	2 g	2 g
Proteínas	9 g	9 g
Sal	1 g	1 g