

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Panbrioche al burro

È un preparato per ottenere piccoli dolci lievitati da colazione o da merenda, dalla forma allungata tanto reclamizzati dalla grande industria, ma con la fragranza e la bontà del dolce gradevole, appena sfornato in casa. Si possono ottenere anche le classiche brioche rotonde con in cima la pallina o le ottime brioche siciliane da farcire con granita o panna. Una volta fatto l'impasto, si formano le brioche, si lasciano sulla teglia a lievitare e poi a cuocere in forno.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero, **burro** in polvere (3%), **latte** scremato in polvere, **tuorlo** in polvere, glutine di **frumento**, sale, sciroppo di glucosio, emulsionanti (E472e, E471), aromi, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), colorante (beta carotene), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).

Il prodotto potrebbe contenere tracce di **frutta a guscio**, **soia**, **sesamo** e **solfiti** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	12	25	50
Uova	30	60	120
Acqua	65	130	250/260
Burro/margarina	25	50	100

Preparazione: Impastare il preparato con il lievito, le uova e l'acqua (meglio tiepida se la temperatura ambiente è al di sotto dei 20° C). Ammorbidire un po' il burro (o la margarina) ed aggiungere all'impasto in 2/3 volte continuando ad impastare, fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare sul tavolo a riposare per 10-15 minuti poi spezzare l'impasto in pezzature da 80/90 grammi. Arrotondare e poi allungare a filoncino. Mettere a lievitare sulla teglia rivestita con carta da forno e coprire con un telo di plastica. Il tempo di lievitazione dipende dalla temperatura di lievitazione e può variare da 2 ore (28/30° C) a 3/4 ore 20/22° C (per suggerimenti leggi i consigli sulla lievitazione nel nostro sito web).

Quando il volume è triplicato, prima di infornare, spennellare con albume la superficie delle brioche e decorare con granella di zucchero. Infornare a 180-200° C per 8/9 minuti.

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1549 Kj 369 Kcal
Grassi	5,3 g
- di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	62,0 g
- di cui zuccheri	10,7 g
Fibre	2,4 g
Proteine	15,9 g
Sale	1,06 g
Altro	-

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060