

# ΜΠΡΙΟΣ με BRIOCHE 50

## Υλικά:

### Ζύμη Μπριος

#### **Brioche 50 KOMPLET**

Αλεύρι Τύπου 70% Δυνατό

Νερό

Μαγιά

**Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK ή**

**Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA**

1.000 γρ.

1.000 γρ.

± 800 γρ.

100 γρ.

300 γρ.



## Εκτέλεση:

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί σε ταχυζυμωτήριο ή σε μίξερ με γάντζο για 3 λεπτά στην 1<sup>η</sup> και 6 – 8 λεπτά στη 2<sup>η</sup> ταχύτητα.

Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 30 γρ., τους δίνουμε στρογγυλό σχήμα και τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

## Στόφα:

Θερμοκρασία: 30 - 32°C

Σχετική Υγρασία: 65 - 70%

Χρόνος: ± 50 λεπτά.

Αλείφουμε με άλειμμα αυγού πριν το ψήσιμο.

## Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος : 200°C, Αερόθερμος φούρνος: 180°C

Χρόνος: 10-12 λεπτά