

ΜΠΡΙΟΣ

με SONNET BRIOCHE 20

Υλικά:

Αλεύρι τύπου 70άρι δυνατό	1.000 γρ.
Sonnet Brioche 20 SONNEVELD	200 γρ.
Νερό	± 450 γρ.
Αυγά	80 γρ.
Μαγιά	50 γρ.
Ζάχαρη	50 γρ.
Μαργαρίνη Super Rore DRAGSBAEK ή Βούτυρο Βρετάνης 82% BEURALIA	200 γρ.



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

Θερμοκρασία Ζύμης: ±27°C

Ξεκούραση Ζύμης: 30 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια προτεινόμενου βάρους 70 γρ., τους δίνουμε στρογγυλό σχήμα και τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 32°C

Σχετική Υγρασία: 65 - 70%

Χρόνος: 90 λεπτά

Αλείφουμε με άλειμμα αυγού πριν το ψήσιμο.

Ψήσιμο:

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

Χρόνος: 8 λεπτά