

ΒΙΕΝΕΖΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ με SONNET BRIOCHE 20

Υλικά:

Sonnet Brioche 20 SONNEVELD	200 γρ.
Αλεύρι τύπου 55άρι	1.000 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA	100 γρ.
Μαγιά	50 γρ.
Ζάχαρη	50 γρ.
Γάλα 3,5% ELLE & VIRE	500-550 γρ.



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

Θερμοκρασία Ζύμης: ±27°C

Ξεκούραση Ζύμης: 20 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια προτεινόμενου βάρους 80 – 100 γρ., μορφοποιούμε σε μπαγκέτα και τοποθετούμε σε λαμαρίνα.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 32°C

Σχετική Υγρασία: 65 - 70%

Χρόνος: 60 λεπτά

Αλείφουμε με άλειμμα αυγού και χαράζουμε ελαφρώς την επιφάνεια και τοποθετούμε στη στόφα για 30 λεπτά ακόμα.

Ψήσιμο:

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

Χρόνος : 8 - 10 λεπτά ανάλογα το βάρος.