

# ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΟ ΤΟΣΤ με SONNET BRIOCHE 20

## Υλικά:

### Προζελατινοποιημένο άμυλο:

<b>Γάλα 3,5% ELLE &amp; VIRE</b>	225 γρ.
Νερό	225 γρ.
Αλεύρι τύπου 55άρι	75 γρ.
Ζάχαρη	250 γρ.
<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b>	500 γρ.



Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί αναδεύοντας συνεχώς μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στους 95°C. Στη συνέχεια, αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

### Ζύμη τοστ:

Αλεύρι τύπου 55άρι	2.425 γρ.
<b>Sonnet Brioche 20 SONNEVELD</b>	500 γρ.
Αυγά	250 γρ.
Γάλα σε σκόνη	75 γρ.
<b>Γάλα 3,5% ELLE &amp; VIRE</b>	800 γρ.
Μαγιά	150 γρ.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί, καθώς και το προζελατινοποιημένο άμυλο, σε ταχυζυμωτήριο για 6 λεπτά στην 1<sup>η</sup> ταχύτητα και για ακόμα 6 λεπτά στη 2<sup>η</sup> ταχύτητα.

**Θερμοκρασία Ζύμης:** ±26°C  
**Ξεκούραση Ζύμης:** ±60 λεπτά

Κόβουμε σε τεμάχια βάρους 450 γρ., πλάθουμε και τοποθετούμε σε φόρμες τοστ του 1/2 κιλού.

### Στόφα:

Θερμοκρασία: 37°C  
Σχετική Υγρασία: 75%  
Χρόνος: 60 λεπτά

### Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος: 175°C  
Χρόνος: 25 – 30 λεπτά