

Brioška s LIEVITO MADRE DOLCE



Recept na cca. 450 ks

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Pšeničná múka typ 550 | 10,000 kg |
| LIEVITO MADRE DOLCE | 2,000 kg |
| Vaječná zmes | 3,000 kg |
| Cukor | 0,500 kg |
| Soľ | 0,180 kg |
| Droždie pekárske | 0,600 kg |
| Voda pitná | 2,500 l |
| <u>Maslo, mäkké</u> | <u>2,500 kg</u> |
| Hmotnosť spolu | 21,280 kg |

1. Doba miesenia: 3 + 7 minút, špirálový miesič

2. Doba miesenia: 5 – 7 minút pomaly

Teplota cesta: cca. 28 °C

Odležanie: cez noc pri cca. 5 °C

Navážka: 1,350 kg/30 ks

Postup spracovania: Po odležaní cesto navážiť, zaobliť a krátko nechať oddýchnuť. Následne klonky rozdeliť, zaobliť a cca ¼ každého klonku oddeliť na hlavičku. Potom telo uložiť do vymastenej a pomúčenej formy na mini briošky, v strede zatlačiť a uložiť naň hlavičku. Mini briošky potrieť vajíčkom, nechať vyschnúť a piecť s otvoreným odťahom.

Kysnutie tvar. cesta: cca. 120 minút

Teplota pečenia: 170 – 180 °C

Doba pečenia: 12 – 15 minút