



# Brioche / Maritoggo

## Ingredienti

GRAN PRESTIGE	gr 1000
FARINA LIEVITATI PASINI	gr 100
LIEVIFRESH CSM	gr 30
LIEVITO DI BIRRA	gr 40
ACQUA	gr 300
UOVO INTERO	gr 250
ZUCCHERO VAGLIATO MEDIO	gr 150
BURRO CAKE	gr 200
AROMI	q.b.
TOTALE	gr 2070

## Procedimento

**Fase 1** Impastare gran prestige, farina lievitati pasini, lievifresh, lievito, acqua e uova, fino a formare la maglia glutinica.

Aggiungere lo zucchero e gli aromi fino ad assorbimento ed infine il burro fino a completo assorbimento;

**Fase 2** Fare lievitare l'impasto a 28/30°C per 30 minuti;

**Fase 3** Formare le palline e lasciare lievitare a 28/30°C per 180 minuti circa;

**Fase 4** Cottura 170°C per 16-18 minuti.

