





Brioche

INGREDIENTES

Pré-Mistura Brioche Bravíssimo	5000g
Fermento Fresco Reforpan	300g
Água gelada	1000g
Manteiga sem sal gelada	625g
Ovos gelados	750g

Massa leve e clássica com sabor e aroma deliciosos.

 RENDE APROX.

Massa crua **7675g**

Massa assada **6907g**

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na amassadeira e bater em velocidade baixa até que tudo se misture por completo.
2. Colocar na velocidade rápida e bater por cerca de 8 minutos até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Deixar descansar por 30 minutos na geladeira.
4. Em seguida, cortar e modelar em peças no tamanho de 300g, deixe fermentar.
5. Assar a 170°C entre 25 e 30 minutos.