Brioche (Brioszki) z LIEVITO MADRE DOLCE

Receptura na ok. 450 sztuk

Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Jaja całe	3,000 kg
Cukier	0,500 kg
Sól	0,180 kg
Drożdże	0,600 kg
Woda	2,500 l
Masło, miękkie	2,500 kg
Ciężar ciasta	21,280 kg

1. Czas miesienia:	3 + 7 minut, mieszałka spiralna
2. Czas miesienia:	5 – 7 minut, powoli
Temperatura ciasta:	ca. 28 °C
Leżakowanie:	przez noc w temp. ok. 5 °C
Naważka ciasta:	1,350 kg/30 sztuk
Wskazówki przygotowania:	Po leżakowaniu odważyć kęsy ciasta, zaokrąglić i odstawić do odpoczynku. Następnie kęsy ciasta odpowiednio podzielić, zaokrąglić i z każdego kawałka ciasta odciąć około ¼ ciasta na „głowę”. Większe kawałki ciasta „korpusy“ ułożyć w wysmarowanych tłuszczem i oprószonych mąką foremkach na mini brioszki, w środku ciasta zrobić wgłębienie i włożyć w nie „głowę”. Mini brioszki posmarować jajkiem, zostawić do obeschnięcia i piec z otwartym cugiem.
Fermentacja końcowa:	ok. 120 minut
Temperatura wypieku:	170 – 180 °C
Czas wypieku:	12 – 15 minut