



# BRIOCHE SICILIANA

*col tuppo*



# realizzata con LA BRIOCHE PLUS



## *dosi di impiego:*

LA BRIOCHE PLUS .....kg 10  
acqua.....L 5,000  
lievito .....kg 0,300

## *modalità di impiego:*

Impastare con spirale per 7'+10', avendo l'accortezza di inserire l'80% dell'acqua in prima velocità ed il restante 20% in seconda velocità una volta che l'impasto risulta incordato. La temperatura finale di impasto è consigliabile tra i 24°C e i 26°C.

Far riposare l'impasto per 20'.

Spezzare in pezzi da 50g (base) e 15/20g (tuppo), arrotondare e posizionare affiancati ma distanziati tra loro su teglia.

Far lievitare in cella a 30°C per 30'.

Schiacciare la base al centro formando una conca e posizzionarvi sopra il tuppo.

Far lievitare per altri 30'/40' in cella a 30°C.

Spennellare con uovo sbattuto e infornare per 15' a 180°C dando vapore e aprendo la valvola gli ultimi 2' di cottura.

