



CATEGORIA

Panificação



OCASIÃO

Verão

## LANCHE NATURAL DE BRIOCHE

### INGREDIENTES

#### Grupo Massa

Ingrediente	KG
<a href="#">Pré-mistura para Brioche Bakels</a>	1.000
Água gelada	0.200
Ovos	0.300
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>1.520</b>

#### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Queijo branco fresco	0.050
Presunto	0.015
Requeijão	0.015
Cenoura ralada	0.010
Tomate em rodela	0.010
Alface	0.005
<b>Peso total:</b>	<b>0.105</b>

#### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Cereja	0.005
<b>Peso total:</b>	<b>0.005</b>

## MÉTODO

- Colocar na masseira a Mistura de Brioche Bakels, o fermento instantâneo Bakels Platinum;
- Colocar os ovos e adicionar lentamente a água, com a masseira na velocidade 1, até obter uma massa homogênea;
- Bater na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos;
- Misturar até atingir uma massa no “ponto de véu”
- Dividir a massa em 28 partes de 50 g
- Deixar descansar por 15 minutos, coberto com plástico, modelar e colocar em assadeira untada com Desmoldante 65 Bakels;
- Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos;
- Levar ao Forno Lastro a temperatura de 180° por 25 minutos sem vapor. Em forno Turbo, 160° por 30 minutos;

## MODO PREPARO MONTAGEM

- Pegar uma bisnaguinha de Brioche, cortar ao meio aplicar o requeijão, colocar uma fatia de tomate, colocar uma folha de alface, e uma porção de cenoura ralada,
- Colocar uma fatia de peito de peru e uma fatia de presunto e uma fatia de queijo branco fresco.
- Colocar 1 cereja por cima espetada com um palito.