



## SANDUÍCHE DE BRIOCHE COM CARNE SECA & BRIE AO PESTO

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

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

### MÉTODO

Colocar na masseira a Mistura para Brioche Bakels e o fermento instantâneo; adicionar os ovos e lentamente a água, com a masseira na velocidade lenta até obter uma massa homogênea; bater na velocidade rápida por aprox. 8 minutos. Misturar até atingir o “ponto de véu”.

Dividir a massa em partes de 40 g; deixar descansar por 10 minutos, coberto com plástico, em seguida modelar no formato de bola trançada e colocar em forma untada com Desmoldante 65 Bakels; deixar fermentar por aprox. 60 minutos.

Pinçar ovos e levar ao forno lastro na temperatura de 180°C por 20 minutos sem vapor ou em forno Turbo, 170° por 15 minutos.