



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

## Focacce pasquali con Pan Brioches

Pan brioches Cuore di Macina: miscela pronta, facile e veloce per **brioche**, **pane dolce** e **Torta delle Rose**.

### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, lievito naturale in polvere, sale, farina di malto in polvere, aromi.

### I<sup>^</sup> Fase - Preimpasto

- **Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro** fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.
- **Aggiungere il burro** e impastare bene.
- Mettere il pre-impasto in un contenitore e far **lievitare a 30/32°C per 4 ore circa** e comunque fino alla quadruplicazione.

<i>Ingredienti preimpasto</i>
600 g Pan brioches - Cuore di Macina
200 g Latte intero
50 g Tuorli
30 g Miele
80 g Burro
30 g Lievì - Cuore di Macina
50 g Acqua
<b>1040 g Totale</b>

Segui il resto della ricetta



Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)  
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 13.00 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)

## Il^ Fase – Impasto

- **Impastare il pre-impasto, il PanBrioche e i tuorli** fino ad ottenere un impasto liscio poi aggiungere il miele.
- Solo quando l'impasto risulterà liscio ed omogeneo **aggiungere il burro e gli aromi**.
- Fare **puntare** l'impasto per **20/30 minuti** a 30°C; dividere la pasta in pezzi del peso desiderato; procedere alla formatura delle focacce **in trecce**.
- Mettere a **lievitare a 30°C per 4 ore circa**.
- **Decorare** con glassa, mandorle e zucchero granella. Successivamente mettere in **forno a 180°C per 5 minuti** poi abbassare a **160/165°C per altri 25 minuti** (per pezzature da 500 g.). Nel caso di pezzature più piccole il tempo di cottura dovrà diminuire.
- **N.B.** Se nella fase di formatura l'impasto prende freddo il tempo di lievitazione potrebbe aumentare. In pratica **la temperatura della pasta non dovrebbe andare sotto i 26°C**.

<i>Ingredienti impasto</i>
1040 g Preimpasto
400 g Pan brioche - Cuor di Macina
20 g Latte intero
100 g Tuorli
70 g Miele
120 g Burro
Q.B. Aromi
<b>1750 g Totale</b>



Scopri tutte le nostre  
ricette su [cuoredimacina.it](http://cuoredimacina.it)

*Hai sfornato un piatto spettacolare?  
Facci sapere com'è andata, lascia  
una recensione o taggaci in un post!  
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*