

Brioche Veneziana

1000 gr farina Tipo 0-00 W 350, 550 gr uova intere, 250 lievito madre rinfrescato o biga, 250 gr zucchero, 30 gr lievito di birra, 22 gr sale
250 gr burro bavarese

- Impastare farina, fermento e uova fino ad un impasto omogeneo
- Inserire il lievito di birra e lo zucchero in tre/quattro volte
- Inserire il sale
- Inserire il burro morbido
- Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo dare un paio di pieghe e riporre in frigo per 12/16 ore a 4 gradi.
- Tirare fuori dal frigo e lasciare riposare un'ora.
- Formare in pezzature da 80 gr e mettere a lievitare per 2/4 ore.
- Cuocere a 180 gradi per 14 minuti.

Brioche al cioccolato

1000 gr farina 0-00 W350, 600 gr latte fresco intero, 200 gr biga o lievito madre, 25 gr lievito di birra fresco, 100 gr zucchero, 20 gr sale, 100 gr burro bavarese, 10% cioccolato in gocce calcolato sul totale impasto

- Impastare farina, latte e fermento fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Inserire il lievito e lo zucchero in più volte.
- Inserire il sale e alla fine il burro in 3/4 volte.
- Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, pesare l'impasto e aggiungere in base al suo peso un 10% di cioccolato e impastare a velocità bassa.
- Dopo un paio di pieghe mettere l'impasto in frigo per circa 12/16 ore.
- Lasciare stemperare un'ora e poi spezzare e formare delle palline da 100 gr.
- Far lievitare per 2/4 ore e infornare a 180 gradi per 16 minuti.