

Ciambelline intrecciate di Pan Brioches (05/10/2021)

Dosi per 12 pezzi	Ingredienti	Dosi per 60 pezzi
200 g	Acqua tiepida	1000 g
200 g	Latte tiepido	1000 g
70 g	Zucchero (o dolcificante)	350 g
12 g	Lievito disidratato	60 g
50 g	Olio di semi di arachidi	250 g
N° 2	Albumi	N° 10
580 g	Farina tipo "00"	2900 g
5 g	Sale	25 g
N° 1	Cucchiaino Burro ammorbidito	N° 5
N° 2	Tuorli	N° 10

Preparazione

- 1) Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido e liscio.
- 2) Coprire con pellicola trasparente e far lievitare 1 ora nella bacinella (o 30 minuti non coperto in cella di lievitazione (30 °C – 70% umidità).
- 3) Spezzare e formare le palline.
- 4) Far riposare 15 minuti coperte con telo in nylon sul tavolo oliato.
- 5) Spianare in ovale, spennellare con burro sciolto (volendo si possono spargere delle gocce di cioccolata) e arrotolare per il lato lungo per ottenere un "bigolo".
- 6) Tagliare il "bigolo" a metà per il verso lungo fermandosi a 1 cm dalla estremità superiore, formare una treccia, avvolgerla a spirale su sé stessa e depositarla in banda.
- 7) Coprire con un nylon e far riposare 15 minuti.
- 8) In una ciotola sbattere leggermente i tuorli con un po' di latte quindi spennellare per bene le ciambelline e cospargerle di zucchero in granella (opzionale).
- 9) Infornare in forno preriscaldato a 200 °C, ventole al minimo e valvola chiusa e abbassare la temperatura a 180 °C, vapore 2 sec. e cuocere per 18 minuti ca. A 5 minuti dalla fine cottura aprire la valvola.