



MARTIN BRAUN GRUPPE

Bossolà



Primo Impasto

600 g **MIX ONE NATURE**
80 g **LIEVITO NATURALE**
10-15 g lievito di birra
300 g acqua
120 g tuorlo d'uovo
140 g burro
80 g zucchero
Totale 1.330/1.335 g

Procedimento primo impasto

Mettere in macchina spirale o tuffante tutti gli ingredienti (eccetto burro e zucchero) e lasciar impastare per almeno 20 minuti. Aggiungere lo zucchero. Unire il burro morbido e lasciare impastare bene. Prelevare 250 g di impasto come "spia di controllo" e metterlo in una caraffa da 1 lt. Mettere l'impasto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a lievitare a 26-28°C con umidità per 5 ore o fino a triplicazione del volume iniziale.

Secondo Impasto

1330/1335 g **PRIMO IMPASTO**
1400 g **MIX ONE NATURE**
250 g acqua
220 g zucchero
150 g tuorlo d'uovo
200 g uova intere

Emulsione

500/600 g burro o burro delattosato
50/100 g burro di cacao
100 g zucchero
20 g **AROMA ARANCIO NAT.**
50 g **AROMA VANIGLIA BACCA NAT.**

Totale 4.270/4.425 g

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinnella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Procedimento secondo impasto

Mettere in macchina spirale o tuffante i primi tre ingredienti, lasciar impastare per almeno 20 minuti. Aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire bene. Aggiungere il tuorlo d'uovo e le uova, lasciar amalgamare ed incordare l'impasto. Preparare l'emulsione con gli ingredienti indicati ed integrare all'impasto. Riporre il tutto in un recipiente unto con Formstac e riporre in cella a 30°C per un'ora. Dividere l'impasto nelle pezzature desiderate, lasciar riposare 15 minuti. Arrotolare la pasta ben stretta e riporre negli appositi stampi ingrassati di burro morbido. Riporre in cella a lievitare per 10 ore con poca umidità a 26°C. Estrarre dalla cella e lasciar riposare sul banco fino a formare una leggera pelle. Per pezzature da 750 g infornare a 160-180°C per circa 50-60 min. di cui gli ultimi 7 min. con tiraggio dell'aria aperto. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato e alla pezzatura. Al cuore il bossolà deve misurare i 94°C. Appena dopo la cottura, va lasciato raffreddare nello stampo per 8 ore prima di essere sformato.