

Receta del Brionut®



Una iniciativa de la empresa:

vivagran

El **Brionut** es un brioche en forma de **donut horneado**, elaborado con ingredientes saludables y equilibrados para ofrecer una **opción deliciosa y nutritiva** para los más pequeños, sin excesos.

¡Con Brionut, posicionamos al panadero artesano en el centro de las meriendas deliciosa y responsable!

La Receta

	/ harina	%
Harina de Tritordeum*	100	49,50
Masa fermentada de Tritordeum**	15	6,46
Azúcar	5	2,48
Levadura	3	1,49
Sal	2	0,86
Miel	3	1,49
Huevo	10	4,95
Leche***	58	28,71
Aceite de Oliva	6	2,97
	202	100

*harina de tipo refinada

**masa fermentada: 50% harina, 50% agua, 2% levadura

***leche líquida semi o entera.

	/ masa	%
Masa Brionut	100	87
Gotas de chocolate	15	13
	115	100

Una **masa tipo brioche** irresistible elaborada con ingredientes saludables, presentada en un formato de donut, pero **horneada en lugar de frita**. Su forma, tan popular entre los niños por su similitud con los donuts, ahora cuenta con una receta pensada para cuidar la salud.

Gracias a ingredientes como la **harina de Tritordeum**, la miel y el chocolate, el Brionut® combina el placer de un clásico con el compromiso de una alimentación más equilibrada.

El Proceso

- Amasar todos los ingredientes (excepto gotas)
- Añadir las gotas al final del amasado
- Reposar la masa 30 min
- Dividir porciones de 125gr
- Boleado manual
- Reposar las bolas 30 min
- Formado manual de los Brionut
- Fermentar 30 min
- Pintar de huevo líquido
- Cocer a 190 grados unos 20 min



Otras consideraciones

- La masa del Brionut® puede fermentarse en frío en proceso diferido.
- Si no quieres elaborar la masa cada día, también se pueden congelar las piezas pre-formadas, no fermentadas, o directamente cocidas.
- Recomendamos un formado manual de las piezas haciendo agujero central con el dedo, y estirando poco a poco la pieza para formar un agujero de unos 5-6cm de diámetro.

Sigue los brionuters en redes con #brionut #tritordeum #meriendasaludable