

# Brioche de logurte e Flocos de Milho com IREKS LE PAIN BRIOCHE INTEGRAL

Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
880 – IREKS LE PAIN BRIOCHE INTEGRAL	100	2.000 g
Ovos	30	600 g
Margarina	15	300 g
logurte de morango	15	300 g
Fermento fresco	6	120 g
<b>Recheio</b>		
Flocos de milho (adocicados)	100	400 g
Morango (cristalizado)	100	400 g
Total		4.120 g
<b>Cobertura</b>		
Flocos de milho	100	200 g
Açúcar de confeiteiro	80	160 g



**Modo de preparo:**

- Colocar o produto IREKS, os ovos, a margarina e o fermento na masseira;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por aproximadamente mais 9 minutos na velocidade 2 ou até o ponto de véu;
- Adicionar os flocos de milho adoçados e o morango cristalizado e misturar por aproximadamente mais 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em peças de 112 g;
- Deixar descansar por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Modelar em formato de pão de hambúrguer ou rosca;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto;
- Pincelar com ovos inteiros, decorar com flocos de milho e polvilhar o açúcar de confeito;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto.

<b>Material utilizado</b>	<b>Rendimento</b>	<b>Quebra</b>	<b>Validade</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Masseira (2 velocidades);</li><li>• Assadeiras;</li><li>• Forno com vapor.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 peças de 201 g cada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 10 %</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 04 dias</li></ul>

Uma empresa IREKS GmbH  
e Cooperativa AGRARIA Agroindustrial

**IREKS DO BRASIL S.A.**  
Avenida Paraná, 200  
Vitória - Entre Rios  
85139-400 - Guarapuava - PR  
BRASIL  
Tel.: +55 42 3625 8444  
Fax: +55 42 3625 8433  
ireks@ireks.com.br  
www.ireks.com.br



**IREKS**