



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

Brioche

Ingrédients :

Farine Label Rouge	500g	
Farine de Gruau	500g	
Levure	40g	
Sel	18g	
Sucre	150g	
Pâte fermentée	100g	
Oeufs	12	
Beurre	500g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Incorporé le beurre
- Pétrir 5' en 1^{ère} et en 2^{ème} pour que la pâte se décolle de la cuve.

Pointage :

- 45' à température ambiante puis mettre un rabat
- 15 à 20 h à 4°C

Pèse :

- 500g en pâte (diviser en 6 boules égales)

Détente :

- 20 minutes

Tourne :

- Bouler les boules et les placer par 6 dans les moules rectangulaires.

Apprêt

- 2h à 2h 30 suivant la température