WIENERBRÖD

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau	287	14,86
Sel	16	0,83
Sucre semoule	43	2,23
Levure de boulanger	43	2,23
Beurre ou margarine	29	1,5
Farine T45	688	35,63
Yumgo *ENTIER POUDRE*	**14**	**0,72**
Eau (pour hydrater la poudre)	94	4,87
Beurre ou Margarine de tourage	717	37,13
Total	**1931**	**100**

PROCESSUS

- Dissoudre la levure dans l'eau et ajouter tous les autres ingrédients.
- Pétrir 3 min à vitesse basse et 3 min à vitesse moyenne, ou jusqu'au développement d'un réseau glutineux.
- Laisser reposer au congélateur pendant 30 min.
- Tourage : un tour double et deux tours simples.
- Rouler à l'épaisseur désirée, et couper en carré de 8 x 8 cm.
- Plier les bords et appuyer dessus pour les souder.
- Apprêt : 1h - 1h30 à 26°C.
- Garnir de crème vanille.
- Dorer avec de l'oeuf entier et cuire 10 - 12 min à 200°C.

CONSEILS

- Pour une dorure végétale faire un mélange de lait de soja et de sucre.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation