

BRIOCHE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	1000	41,4
Sel	20	0,8
Sucre	170	7,0
Levure boulangère	25	1,0
Beurre ou margarine	500	20,7
Yumgo ENTIER POUDRE	100	4,1
Eau (pour hydrater la poudre)	600	24,8
Total	2415	100,0



PROCESSUS

- Mettre la farine, le sel, le Yumgo Entier Poudre et l'eau dans la cuve.
- Température de base : 46°C - 48°C.
- Mélanger 8 min. Ajouter le sucre.
- Mélanger 8 min. Ajouter la levure.
- Mélanger 8 min. Incorporer le beurre.
- Arrêter le pétrin lorsque le beurre est totalement incorporé.
- Température d'arrivée : 24°C.
- Pointage: 40 min, dégazer la pâte puis réserver au froid 2 - 3 heures.
- Apprêt : 2h30 - 3h à 28°C.
- Cuisson : 180°C dans un four ventilé. La durée de cuisson peut varier selon la taille et la forme de la brioche.



CONSEILS

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