

WIENERBRÖD



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau	287	14,9
Sel	16	0,8
Sucre	43	2,2
Levure de boulanger	43	2,2
Beurre ou margarine	29	1,5
Farine T45	688	35,6
Yumgo ENTIER POUDRE	14	0,7
Eau (pour hydrater la poudre)	94	4,9
Beurre ou margarine	717	37,1
Total	1931	100,0



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.