

Brioche



Recettes

Farine de force t 45
Sel
Sucre
Levure
Œufs
Eau pour délayer la
Levure
Beurre
Sucre en grains

Quantités

0.300
0.006
0.030
0.015
4 ou 5
QS
0.180
0.050

Progression

Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.
Détailer à 40-50g suivant le moule.
Façonner et mettre en pousse 1H30.
Dorer et coller le sucre en grains.
Cuire à 200°C.

Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.