



# BRIOCHE FEUILLETÉE MULTIVIENNOIS

Par Frédéric Bianchi

## PÂTE

<b>Puratos Tegral Multiviennoiserie</b>	<b>500 g</b>
Sel	10 g
Œufs	150 g
Levure	20 g
Eau	110 g
<b>Puratos Mimetic 20</b>	<b>150 g</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (au batteur)	4 minutes en 1 <sup>ère</sup> et 6 minutes en 2 <sup>ème</sup>
Pointage	15 minutes à température ambiante
Tourage	Étaler la pâte, la passer au congélateur 10 minutes et donner 1 tour double et 1 tour simple. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Laminage	Étaler la pâte à 3 mm et couper des bandes de 2cm
Apprêt	2h à 26°C
Cuisson*	Four à sole pendant 25 minutes à 180°C
Après cuisson	Mettre sur grille

## MODE OPÉRATOIRE:

Après avoir donné un tour double et un tour simple, étaler la pâte à 3 mm. Couper des bandes de 2 cm sur la longueur. Rouler chaque bande et les poser sur la tranche. Mettre dans des cercles de 160 mm préalablement graissés.