

EasyBrioche 50% CL

Ingrédients	Poids en g
EasyBrioche 50 % CL	500
Farine de Gruau	500
Eau	150
Œuf	300
Levure	60
Mimetic Essentiel Bloc	200
Total	1710

Tapenade	Poids en g
Olive Noir dénoyautée	200
Câpres	50
Filet d'anchois	50
huile d'olive	80
Chavrou	100
Olive verte concassée	QS
Total	480



Tapenade: Avant de commencer la recette, il est préférable de dessaler les filets d'anchois, les rincer à l'eau et les tremper 30 min dans de l'eau froide puis les égoutter et les mettre dans du papier absorbant.

Mixer c'est les anchois, les olives noires et les câpres, rajouter en filet l'huile d'olive et une fois le mélange homogène, ajouter le fromage de chèvre frais. Réserver à 4°C.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1ère + 12 mn en 2ème vitesse puis incorporation de la matière grasse en 1ère vitesse. Pétrir jusqu'à incorporation complète de la matière grasse, la pâte doit être lisse et décollée.
Température de pâte	25-26°C
Pointage	Abaisser sur une plaque à 40/50cm et réserver à 4°C 30 min
Façonnage	Abaisser à 2mm sur 50cm de large, couper en 2 dans le sens de la longueur, étaler le mélange tapenade/chèvre, saupoudrer d'olives vertes concassées et rouler la pâte. Une fois fait, couper des rouleaux de 18 cm puis les couper en 2 dans le sens de la longueur, tresser et mettre en moule Optima 165x65 H45 .
Apprêt	2H à 28°C
Cuisson	25 minutes à 180°C au four à sol
Finition	dorer à l'huile d'olive à la sortie du four

