

# Brioche

| Ingrédients       | Poids en g |
|-------------------|------------|
| Farine            | 2 000      |
| Œufs              | 1 300      |
| Levure            | 80         |
| Sel               | 36         |
| Sucre             | 300        |
| Beurre            | 1 000      |
| Cubease Universal | 2 cubes    |



## Méthode de travail

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Pétrissage (spirale)     | Pétrir 3 minutes en première vitesse puis 8 minutes en deuxième. Ajouter le beurre en première vitesse. |
| Température de pâte      | 25°C  |
| Pointage                 | 30 minutes à température ambiante puis bloquer au froid   |
| Division / Mise en forme | 500 g   |
| Détente                  | 10 minutes  |
| Façonnage                | Façonnage en boule  |
| Apprêt                   | 2h30 à 28°C   |
| Cuisson                  | 150°C au four ventilé   |