

Brioche aux pépites de chocolat BIO

INGREDIENTS	Poids en g
Farine T65 BIO	1000
Œufs	400
Lait	200
Sel	8
Sucre	150
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	100
Levure	40
Beurre	400
Belcolade Selection Mini-Gouttes Noir K10 Bio	345

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 8 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter les mini-gouttes en fin de pétrissage en première vitesse.
Pointage	30 minutes à température ambiante puis bloquer à 3°C.
Mise en forme	En boudin de 180g (3 par brioche).
Détente	15 à 20 minutes à température ambiante.
Façonnage	En brin de 40 cm. Réaliser une tresse à 3 branches puis déposer dans un moule rectangulaire Nordia Optima 232x85x70 mm.
Apprêt	2h à 280°C.
Cuisson	35 à 40 minutes à 160°C.